



ROMANEIRA

- 1757 -

# QUINTA DA ROMANEIRA TOURIGA NACIONAL 2016



**VINDIMA:** Setembro 2016

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2018

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 12 meses, em 35% madeira nova

**CASTAS:** Touriga Nacional (100%)

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 15 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

**Álcool (%):** 13,5

**Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>):** 0,6

**Acidez Total (g/l AT):** 5,0

**PH:** 3,55

**ANO DE COLHEITA:** 2016 foi um ano de extremos: um Inverno quente com alta precipitação, cerca de 618 mm, o dobro da média anual. Após uma Primavera molhada, o Verão foi muito quente e seco, com alguns picos de calor em Agosto e Setembro.

No final de Agosto, a colheita parecia extremamente boa, em excelente estado sanitário, mas a maturação começou a abrandar devido às condições meteorológicas muito quentes e secas.

A colheita começou no dia 5 de Setembro com o rosé e a partir do dia 7 com as parcelas mais maduras.

Felizmente a 13 de setembro caíram 17mm de chuva muito necessária, e a maturação continuou em condições ideais a partir deste ponto. A parte principal da vindima começou no dia 19 de setembro em clima seco e ensolarado, e a fruta continuou a amadurecer ao longo do período da vindima. Conseguimos colher cada parcela em condições ideais à medida que o amadurecimento continuava.

Apesar das condições climáticas incomuns e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, muito aromáticos e expressivos.

**NOTAS DE PROVA:** Cor violeta, aromas muito intensos de cassis, laranja, bergamota e flores silvestres. Na boca é fresco com taninos polidos e textura suave com um final muito longo.