



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Tinto Cão 2017



VINDIMA: Setembro 2017

ENGARRAFAMENTO: Junho 2019

ESTÁGIO: 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 15% madeira nova de carvalho francês

CASTAS: Tinto Cão (100%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 5 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica para assegurar o seu carácter único.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,3

PH: 3,55

ANO DE COLHEITA: 2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido por uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016. Devido a estas condições climáticas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climáticas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

NOTAS DE PROVA: Muito fino e um exemplo expressivo desta casta. Apresenta aromas de flor de laranjeira que promovem uma delicada interação de frutas e notas florais. Cedro e especiarias elevam este vinho para um final longo e muito expressivo.