



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA TOURIGA NACIONAL 2017



VINDIMA: Setembro 2017

ENGARRAFAMENTO: Junho 2019

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

CASTAS: Touriga Nacional (95%) e Touriga Franca (5%)

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 (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,1

PH: 3,68

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: Este vinho apresenta um aroma floral delicado com notas de rosas silvestres e violetas. É um vinho elegante, fresco e harmonioso com taninos sedosos que proporcionam um longo final de boca.