

SINO DA ROMANEIRA 2016



VINDIMA: Setembro 2016

ENGARRAFAMENTO: Junho 2018

ESTÁGIO: todo o lote envelhecido em madeira mas 0% madeira nova, durante 10 meses

CASTAS: Touriga Franca 50%, Tinta Roriz 30%, Tinto Cão 15%, Touriga Nacional 5%

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Este vinho foi vinificado em cubas de aço inoxidável cónicas especialmente projetadas e com temperatura controlada entre 25 e 28 graus Celsius. Fermentou durante 5 a 6 dias e passou imediatamente à fermentação maloláctica

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,7

PH: 3,73

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: O Sino 2016, é fresco e elegante, com um equilíbrio muito sedutor de fruta vermelha e taninos macios e acessíveis, é um vinho que exprime o carácter selvagem das suas origens do Douro.