



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA FINE WHITE



CASTAS: Malvasia Fina, Gouveio, Códega e Rabigato.

PROVENIÊNCIA DAS UVAS: 100% provenientes das parcelas mais altas da Quinta, mais favoráveis à produção de vinhos brancos.

IDADE DAS VINHAS: Média de 20 anos

SOLO: Xisto

MÉTODO DE FERMENTAÇÃO: 50% com maceração pelicular e 50% sem maceração pelicular, em cubas fechadas de aço inox com temperatura controlada a 18/20°C.

ENVELHECIMENTO: 50% em toneis de madeira de carvalho velho, 50% em cubas de aço inox.

IDADE: Lote de vinhos com idade média de 2 anos.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 19,5

Açúcares Totais (g/dm³): 97

Acidez Total(g/l AT): 3,6

PH: 3,52

NOTAS DE PROVA: Este vinho resulta de um blend de vinhos com uma média de 2/3 anos de idade. Apresenta uma cor amarelo palha com tonalidades douradas e um bouquet bastante frutado. Na boca revela-se doce, delicado, macio, equilibrado e com uma boa persistência aromática.