



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA Branco 2019



VINDIMA: Setembro 2019

ENGARRAFAMENTO: Abril 2020

ESTÁGIO: 100% deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, onde 25% são novas e 75% usadas. É feita a batonnage durante três meses, uma vez por semana.

CASTAS: 25% Viosinho, 58% Gouveio, 10% Rabigato e 7% Boal do Douro

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: 100 % deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês durante 20 dias a temperaturas entre 16 e 18 graus centígrados. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm³): 1,1

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

PH: 3,14

ANO DE COLHEITA: Podemos caracterizar o ano de 2019 por oscilações significativas das temperaturas mensais quando comparadas com os mesmos meses dos anos anteriores. As temperaturas médias mensais registadas foram ligeiramente inferiores aos anos anteriores, sobretudo na Primavera e Verão. As uvas apresentavam um bom estado sanitário e o nível de stress verificado foi quase insignificante. O ano vai ficar certamente marcado pela acidez natural verificada nos mostos. A vindima teve início no dia 7 de Setembro com os brancos e durou duas semanas.

NOTAS DE PROVA: Este novo blend Reserva branco da Romaneira apresenta notas de mel e pêra e um sabor mineral e terroso que corta qualquer doçura. Este vinho branco é bem equilibrado, fresco e refrescante, com um final de boca saboroso suportado na fruta e alguma madeira muito bem integrada.