



ROMANEIRA

- 1757 -

SINO DA ROMANEIRA 2017



VINDIMA: Setembro 2017

ENGARRAFAMENTO: Junho 2019

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

CASTAS: Touriga Francesa 50%, Tinta Roriz 30%, Touriga Nacional 10%, Tinto Cão 10%

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): 4,9

PH: 3,67

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: Tal como o Sino 2016, este vinho 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. É fresco e tem um final longo.