



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH APONTADOR 2018



VINDIMA: Setembro 2018

ENGARRAFAMENTO: Junho 2020

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

CASTAS: 100% Syrah

CLASSIFICAÇÃO: IGP Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 8 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 14,00

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,0

PH: 3,71

ANO DE COLHEITA: Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa provocando na vinha um crescimento foliar exuberante. O início do verão continuou chuvoso e com temperaturas pouco características para a época, situação que depois se reverteu para tempo quente e seco até ao início da vindima. Durante o mês de agosto registaram-se temperaturas acima dos 40°C durante vários dias, numa onda de calor que marcou certamente as características deste Romaneira Apontador Syrah 2018. As uvas revelaram toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos de excelência. A casta que compõe este vinho, a Syrah, revelou todo o seu potencial e assim dotando o vinho com os aromas típicos do terroir da Quinta da Romaneira. O vinho apresenta uma cor profunda e uma deliciosa personalidade aromática. Apresenta um grande equilíbrio estrutural e um paladar cheio de sabores intensos a fruta e especiarias que se fundem com os saborosos taninos aveludados que lhe conferem um final com grande finesse.

NOTAS DE PROVA: Este vinho é fruto da mais rigorosa seleção das uvas da parcela chamada Apontador. O vinho é reconhecido pela sua intensa concentração de fruta, volume e estrutura notáveis e um final longo e fresco. É caracterizado pela extraordinária expressão varietal que a casta Syrah atinge nesta parcela. É um vinho de guarda mas quando bebido novo apresenta toda a sua exuberância.