



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA RUBY RESERVE



CASTAS: Touriga Nacional 35%; Touriga Franca 30% ;
Tinta Roriz 20%, Tinto Cão 10%, Tinta Barroca 5%

PROVENIÊNCIA DAS UVAS: Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

SOLO: Xisto

MÉTODO DE FERMENTAÇÃO: Todas as uvas foram pisadas a pé e com êmbolos robóticos nos lagares da Quinta. Este método permite extrair todo o potencial das uvas.

ENVELHECIMENTO: Este Rubi Reserva envelheceu trinta meses em velhos tonéis de carvalho e em cubas de inox, permitindo assim uma ligeira oxidação enquanto mantendo as qualidades frescas e frutadas do vinho. 70% envelhecido em tonéis e 30% em cubas de inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 19,5

Açúcares Totais (g/dm³): 98

Acidez Total(g/l AT): 4,2

PH: 3,7

NOTAS DE PROVA: Cor carregada rubi. Aroma jovem e intenso, dominado por aromas silvestres e amora. Muito fresco com algumas notas de esteva, menta e eucalipto. Taninos suaves na boca, dotados de estrutura, conduzem às intensas notas de amora, esteva e hortelã-pimenta. Na boca o vinho é longo com uma acidez bem equilibrada. Um vinho notável que revela as características do terroir da Quinta da Romaneira.