



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Syrah 2017



**VINDIMA:** Setembro 2017

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2019

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 25% madeira nova

**CASTAS:** Syrah (100%)

**CLASSIFICAÇÃO:** IGP Duriense

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado em cubas tronco-cónicas de aço inoxidável durante 7 dias, com controlo de temperatura, onde depois é feita a fermentação maloláctica.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 14,5

Açúcares Totais (g/dm<sup>3</sup>): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,2

PH: 3,69

**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:** Este vinho de Syrah revela notas de ameixa preta fresca com nuances de fruta azul madura num palato relativamente intenso, com uma espinha dorsal marcadamente mineral num conjunto repleto de especiarias.