

R
DE ROMANEIRA
2018



VINDIMA: Setembro 2018

ENGARRAFAMENTO: Setembro 2020

ESTÁGIO: 100% deste vinho é estagiado em barricas usadas de 225 litros durante um período de 11 meses.

CASTAS: Touriga Francesa 35%, Touriga Nacional 10%, Tinta Roriz 30%, Syrah 15%, Tinto Cão 10%

CLASSIFICAÇÃO: IGP Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas trocónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25 a 27°C e com recurso à técnica de remontagem. Faz a fermentação maloláctica igualmente em cubas inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 14

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,8

PH: 3,62

ANO DE COLHEITA: O ano vitícola foi incharacterístico relativamente aos anteriores cinco anos. Apresentou um inverno frio e seco seguido por uma primavera fria, seca e extremamente pluviosa. Após um início de verão igualmente fresco e chuvoso, seguiu-se um período extremamente quente e seco. Esse calor extremo nos meses de agosto e setembro causou alguma queima nas uvas mas não impediu que a vindima se apresentasse com uvas de alta qualidade, com níveis de açúcar e acidez notavelmente equilibrados, cor carregada e aromas florais e frutados de grande intensidade. vindima para este vinho decorreu desde o dia 5 ao dia 13 de Setembro.

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor vermelha bastante viva. No nariz revela frutos maduros e alguns aromas florais de bosque. Um vinho muito equilibrado e fresco com um final prolongado e saboroso.