



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA Branco 2020



VINDIMA: Agosto/Setembro 2020

ENGARRAFAMENTO: Abril 2021

ESTÁGIO: 100% deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, onde 25% são novas e 75% usadas. É feita a batonnage durante três meses, uma vez por semana.

CASTAS: Viosinho 58%; Gouveio 34%; Boal 3%; Rabigato 5%

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: 100 % deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês durante 20 dias a temperaturas entre 16 e 18 graus centígrados. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 13,00

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 6,6

PH: 3,03

ANO DE COLHEITA: O ano de 2020 foi dos mais desafiantes desta década. Teve um inverno muito chuvoso mas as precipitações estenderam-se e continuaram até ao final de Maio. Como consequência a vinha teve um crescimento foliar pronunciado que ajudou a sombrear os cachos do intenso calor verificado no verão. A vindima iniciou cedo como consequência destas ocorrências, no dia 15 de Agosto para a casta Boal e no dia 27 de Agosto para a casta Gouveio.

NOTAS DE PROVA: De cor dourada clara cristalina, o aroma intenso deste reserva combina notas minerais, frutadas e florais. Surgem em segundo plano leves apontamentos a barrica que tornam o vinho mais complexo. Na boca é muito fresco, longo e com bom volume.