

**R**  
**DE ROMANEIRA**  
**2019**



**VINDIMA:** Setembro 2019

**ENGARRAFAMENTO:** Maio 2021

**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 quatro vezes por dia. Fez a fermentação maloláctica igualmente em cubas inox.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

**Teor Alcoólico (%):** 14

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

**Acidez Total (g/l AT):** 5,6

**PH:** 3,50

**ANO DE COLHEITA:** A vindima começou no dia 9 de Setembro para os vinhos tintos. Terminou a 18 de Outubro e ocorreu com temperaturas amenas e quase sempre com tempo seco. Algumas chuvas bem-vindas ocorreram nos dias 21 e 22 de Setembro e nos dias 14 e 17 de Outubro, com um total de 47,8 mm. A vindima foi suspensa durante estes dias para não afetar a qualidade dos mostos. O ano será certamente caracterizado pela acidez natural encontrada nos vinhos com pH relativamente baixos e pela elevada acidez total. Como resultado, os vinhos têm uma frescura poucas vezes verificada no Douro.

**NOTAS DE PROVA:** Apresenta uma cor vermelha bastante viva. No nariz revela frutos maduros e alguns aromas florais e ligeiras notas baunilhadas. Em boca é um vinho muito equilibrado e fresco com um longo final e muito saboroso.