



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA TOURIGA NACIONAL 2018



VINDIMA: Setembro 2017

ENGARRAFAMENTO: Junho 2019

ESTÁGIO: 100% deste vinho teve estágio em barricas de 225 litros durante 12 meses, em 33% madeira nova, 50% de um ano e as restantes de dois anos

CASTAS: Touriga Nacional 97%; Touriga Francesa 3%

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 8 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

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

PH: 3,74

ANO DE COLHEITA: Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa provocando na vinha um crescimento foliar exuberante. O início do verão continuou chuvoso e com temperaturas pouco características para a época, situação que depois se reverteu para tempo quente e seco até ao início da vindima. Durante o mês de agosto registaram-se temperaturas acima dos 40°C durante vários dias, numa onda de calor que marcou certamente as características deste Romaneira Touriga Nacional 2018. As uvas revelaram toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos de excelência. As castas que compõem este vinho, a Touriga Nacional e a Touriga Francesa, revelaram todo o seu potencial e assim dotando o vinho com os aromas típicos do terroir da Quinta da Romaneira. O vinho apresenta uma cor profunda e uma deliciosa personalidade aromática. Apresenta um paladar cheio com grande equilíbrio estrutural e sabores intensos a fruta e especiarias que se fundem com os taninos suaves que lhe conferem um final com grande profundidade.

NOTAS DE PROVA: Este lote apresenta uma cor intensa que transmite desde logo o seu carácter. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres bem casados com notas a especiarias. A barrica está muito bem integrada suportada pela estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.