



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Tinto 2016



VINDIMA: Setembro 2016

ENGARRAFAMENTO: Junho 2018

ESTÁGIO: 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 15% madeira nova

CASTAS: Touriga Nacional 60%, Touriga Franca 25%, Tinto Cão 15%

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 13,50

Açúcar Total (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,9

PH: 3,59

ANO DE COLHEITA: 2016 foi um ano de extremos: um Inverno quente com alta precipitação, cerca de 618 mm, o dobro da média anual. Após uma Primavera molhada, o Verão foi muito quente e seco, com alguns picos de calor em Agosto e Setembro.

No final de Agosto, a colheita parecia extremamente boa, em excelente estado sanitário, mas a maturação começou a abrandar devido às condições meteorológicas muito quentes e secas.

A colheita começou no dia 5 de Setembro com o rosé e a partir do dia 7 com as parcelas mais maduras.

Felizmente a 13 de setembro caíram 17mm de chuva muito necessária, e a maturação continuou em condições ideais a partir deste ponto. A parte principal da vindima começou no dia 19 de setembro em clima seco e ensolarado, e a fruta continuou a amadurecer ao longo do período da vindima. Conseguimos colher cada parcela em condições ideais à medida que o amadurecimento continuava.

Apesar das condições climáticas incomuns e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, muito aromáticos e expressivos.

NOTAS DE PROVA: Este vinho é uma mistura das mais nobres castas clássicas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cao. Não é tão intenso como o vinho reserva, mas é muito fresco e equilibrado com frutas intensas e marcantes, carácter tipicamente selvagem suportado por taninos finos e elegantes. Este vinho exprime as vinhas delicadas e equilibradas da Romaneira.