

# DONA CLARA TINTO 2017



**ANO VITÍCOLA:** 2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido por uma primavera e verão excepcionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016. Devido a estas condições climáticas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climáticas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

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

**ESTÁGIO:** 100% deste lote é estagiado em barricas de carvalho francês durante 12 meses, não foi usada madeira nova neste vinho.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho apresenta uma cor intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres bem casados. Notas de barrica muito bem integradas e apoiadas numa boa estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

**CASTAS:** 40% TOURIGA NACIONAL; 30% TOURIGA FRANCESA;  
20% TINTA RORIZ; 10% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,5 Acidez Total: 5,1 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,69 Açúcar Residual: 0,6 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Junho 2019  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt