

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2018



ANO DE COLHEITA: Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa. Estas condições lançaram grandes desafios ao nível dos tratamentos da vinha que, devido a estas condições, teve 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 Vintage 2018. Este ano heterogéneo criou as condições para que a uvas revelassem toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos do porto de excelência. As duas principais castas que compõe este vinho, a Touriga Nacional e a Touriga francesa, revelaram todo o seu potencial e assim dotaram o vinho com os aromas típicos do terroir da Quinta da Romaneira.

VINIFICAÇÃO: As uvas são pisadas a pé nos lagares da Quinta para se obter o mosto. São em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível do componentes polifenólicos. Ciclo de fermentação curto de 4 dias.

ESTÁGIO: É envelhecido em cascos de madeira de Carvalho Português e Castanho durante um período de 24 meses.

NOTAS DE PROVA: O Quinta da Romaneira Vintage 2018, mostra-se magnificamente maduro, carregado de cor, intensamente frutado, expressivo e com uma frescura subjacente maravilhosa. O nariz é característico da Romaneira, selvagem e aromático, como dar uma caminhada pela quinta! O final é longo e delicado.

CASTAS: 65% TOURIGA NACIONAL, 35% TOURIGA FRANCESA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2018
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,60 g/l AT Açúcar Total: 91 g/dm ³ pH: 3,70	Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,5 Kg Caixa Individual de Madeira Caixa de Cartão/Madeira 6 x 750 ml / Peso – 12,6 Kg	ENGARRAFADO : 2020 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt