

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2020



ANO DE COLHEITA: As condições climáticas em 2020 caracterizaram-se por precipitações significativas até ao final de Maio, importantes para repor os níveis de água no solo, seguidas de um longo período de amadurecimento com tempo muito quente e ensolarado durante o resto do verão e outono. Como é frequentemente o caso num grande ano vintage, tivemos um dia de chuva muito útil, neste caso, uma precipitação intensa no dia 20 de Agosto, que foi de grande importância para garantir a qualidade final das uvas. O tempo quente e seco que se seguiu levou, no entanto, a uma queda significativa nos rendimentos e a elevadas concentrações de açúcares e polifenóis nas uvas. A vindima começou cedo a 31 de agosto, e foi bastante rápida, terminando no dia 25 de setembro.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram pisadas a pé e com êmbolos robóticos nos lagares de aço inoxidável da nossa adega, seguidamente fermentadas com controlo de temperatura a 28°C, onde uma pisa disciplinada e intensa é fundamental para um bom resultado final.

ESTÁGIO: 20 meses nas caves da Quinta, na região demarcada do Vale do Douro, antes do engarrafamento. Deve amadurecer em garrafa durante 8 a 15 anos antes de atingir a complexidade e o bouquet característico de um Porto Vintage.

NOTAS DE PROVA: Como sempre, o vinho do porto Vintage da Romaneira tem uma forte e distinta personalidade, com finos aromas a flores selvagens e especiarias, expressando o carácter único desta grande vinha histórica do Douro. Os Portos Vintage da Romaneira são conhecidos pela sua elegância e charme sedutor e este não é exceção. No entanto existe uma intensidade e profundidade excecionais neste 2020 que o torna num dos mais notáveis vinhos do porto Vintage que alguma vez produzimos.

CASTAS: 60% TOURIGA NACIONAL, 34% TOURIGA FRANCESA, 6% SOUSÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2020
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 5,10 g/l AT Açúcar Total: 90 g/dm ³ pH: 3,62		ENGARRAFADO : 2022
		info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt