

SINO DA ROMANEIRA

TINTO 2019



ANO VITÍCOLA: A vindima começou no dia 9 de Setembro para os vinhos tintos. Terminou a 18 de Outubro e ocorreu com temperaturas amenas e quase sempre com tempo seco. Algumas chuvas bem-vindas ocorreram nos dias 21 e 22 de Setembro e nos dias 14 e 17 de Outubro, com um total de 47,8 mm. A vindima foi suspensa durante estes dias para não afetar a qualidade dos mostos. O ano será certamente caracterizado pela acidez natural encontrada nos vinhos com pH relativamente baixos e pela elevada acidez total. Como resultado, os vinhos têm uma frescura poucas vezes verificada no Douro. As castas que compõem este vinho foram vindimadas ao longo de duas semanas.

VINIFICAÇÃO: O vinho fermentou em cubas de aço inoxidável durante 7 dias. A fermentação maloláctica foi feita em cuba.

ESTÁGIO: 100% deste lote teve um período de estágio em madeira durante 11 meses, 30% em madeira de segundo ano de carvalho francês (barricas de 225 litros).

NOTAS DE PROVA: Sino é uma expressão muito bela e delicada do terroir do Douro. Pétalas de flores e especiarias, com notas de pimenta preta e rosa características das castas tradicionais Tinta Roriz e Touriga Nacional. Bem equilibrado, suave e fresco, tem um final harmonioso.

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,0 Acidez Total: 5,7 g/dm ³ pH: 3,49 Açúcar Residual: 0,8 g/dm ³	Caixa – Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Maio 2021 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt