

VINHO DO PORTO

FINE TAWNY



PROVENIÊNCIA DAS UVAS: Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO: Tonéis ou balseiros de carvalho.

NOTAS DE PROVA: Este vinho resulta de um blend produzido através de vinhos bastante elegantes envelhecidos em tonéis/balseiros por cerca de cinco anos. Apresenta uma cor vermelha brilhante e elegante que resulta do reduzido contacto entre as películas e a polpa durante a fermentação. No nariz revela-se mais complexo que o ruby, com aromas a fruta fresca e um toque a framboesa. No palato mostra-se ligeiramente doce, frutado e rico.

CASTAS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,2 g/l AT Açúcar Total: 85 g/dm ³ pH: 3,54	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 7,2 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt