

APONTADOR SYRAH 2020



ANO VITÍCOLA: O ano de 2020 foi quente e seco, com um período de amadurecimento prolongado ao longo do verão, o que levou a uma vindima antecipada, já que as uvas estavam perfeitamente maduras no início de setembro. Foi também um ano muito chuvoso até o final de maio, com uma precipitação acumulada de 200 lt/m². Após o pintor e durante praticamente todo o mês de julho, as temperaturas máximas foram sempre acima de 35°C, com seis dias acima de 39°C e dois dias acima de 40°C. Houve apenas 6,6 lt/m² de precipitação durante esse período.

O mês de agosto permaneceu muito quente, com temperaturas máximas acima de 34°C, durante onze dias consecutivos desde o dia 1. Os vinhos resultantes são extremamente ricos e potentes, volumosos, sensuais, com grande densidade. A estrutura tânica é imensa, mas com uma notável finesse. Foi uma vindima curta, finalizando no dia 25 de setembro, após três semanas de corte, algo incomum na Quinta da Romaneira, onde a diversidade de castas, exposições e altitudes resultam em diferentes alturas de vindima para cada parcela específica.

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO: 100% deste vinho estagiou em barricas de carvalho francês de 225 L durante 11 meses; 90% madeira nova, 10% de segundo ano.

NOTAS DE PROVA: Com uma cativante tonalidade violeta, este Apontador seduz com intensos aromas de cassis, cereja, bergamota, morango e especiarias. No paladar, revela um caráter redondo e fresco, com taninos polidos, textura muito agradável e um final aromático muito longo.

CASTAS: 100% Syrah.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 15%
Acidez Total: 5,60 g/dm³
pH: 3,57
Açúcar Residual: 0,65 g/dm³
Calorias: 88 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Madeira
3 x 750 ml
Peso Bruto – 5,2 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Junho 2022

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt