

# DONA CLARA TINTO 2018



**ANO VITÍCOLA:** Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa provocando na vinha 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 vinho. O tinto Dona Clara é uma mistura das mais nobres das castas tradicionais do Douro, Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinto Cão que encontram uma expressão magnífica na Quinta da Romaneira. As uvas revelaram toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos de excelência. As castas que compõe este lote foram vindimadas ao longo de todo o ciclo de vindima das castas tintas.

**VINIFICAÇÃO:** As castas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois foi realizada a fermentação maloláctica.

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho teve um período de estágio em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 8% sendo madeira nova (barricas de 225 litros).

**NOTAS DE PROVA:** Este Dona Clara é um vinho fresco e equilibrado, com fruta intensa e expressiva, carácter silvestre, e uma particular profundidade e complexidade derivadas deste lote único, uma expressão plena da grande vinha da Quinta da Romaneira.

**CASTAS:** 40% TOURIGA NACIONAL; 35% TOURIGA FRANCESA;  
20% TINTA RORIZ; 5% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,5 Acidez Total: 5,5 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,73 Açúcar Residual: 0,7 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Junho 2020  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt