

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2021



ANO VITÍCOLA: O ano vitícola começou com um Inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à Primavera, causando um abrolhamento precoce em Março. Abril proporcionou episódios chuvosos regulares que reabasteceram de forma positiva as reservas de água no solo. A floração ocorreu bastante cedo no início de Maio, antevendo uma colheita antecipada. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, onde trovoadas regulares e granizo afetaram muitos locais na região. O clima ameno de Julho começou a moldar o carácter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recorde verificadas no ano passado durante o mesmo mês. As condições amenas continuaram em Agosto e levaram a uma lenta maturação homogénea das uvas e a uma considerável menor desidratação do que em 2020.

.VINIFICAÇÃO: As uvas foram pisadas e fermentadas nos lagares da Quinta da Romaneira com temperatura entre 26 e 28°C, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para uma eficiente extração de cor, taninos e aromas.

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 para adquirir a complexidade e o bouquet característico de um Porto Vintage.

NOTAS DE PROVA: Os vinhos da Quinta da Romaneira têm sempre uma intensidade aromática que é própria deste grande terroir vitícola. Este Vinho do Porto Vintage 2021 é uma expressão suprema desta característica. É um vinho sedutor, cheio de charme e maravilhosamente expressivo, com notável presença aromática e potencial de envelhecimento. Cor carregada ruby-roxeado, personalidade aromática intensa a frutos silvestres, violetas e especiarias. Grande elegância e pureza de sabores a fruta com taninos cheios e aveludados que asseguram um final muito longo e poderoso.

CASTAS: 55% Touriga Nacional; 35% Touriga Francesa; 10% Sousão.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,50%
Acidez Total: 4,70 g/dm³
pH: 3,67
Açúcar Residual: 89 g/dm³
Calorias: 148 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Disponíveis diversas opções

ENGARRAFAMENTO:

Maio 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt