

ROMANEIRA

ROSÉ 2022



ANO VITÍCOLA: O ano agrícola de 2021/2022 foi muito quente e seco, com pluviosidade anormalmente baixa em relação às médias dos anos anteriores e temperaturas do ar muito elevadas que afetaram a quantidade e qualidade dos mostos produzidos. Foi um ano com uma baixa e irregular distribuição da água das chuvas ao longo do ciclo vegetativo da vinha. Até ao mês de maio choveram 190 mm e de maio até ao final de setembro 100 mm, dos quais 64mm dos dias 12 ao 15 de setembro e ainda no dia 29. As condições do ano foram de tal forma inesperadas que ninguém soube prever a reação das uvas. Começamos a vindimar as uvas para o rosé, Tinta Roriz e Touriga Francesa, nos dias 22 e 23 de agosto. Surpreendentemente, 30% da vindima estava feita até ao dia 30 de agosto. A vindima antecipada permitiu vinhos aromáticos, equilibrados, frescos e cor salmão clara.

VINIFICAÇÃO: A sua cor rosada resulta da prensagem direta de uvas tintas, num ponto de maturação preciso. Segue-se uma fermentação em cubas inox, a temperaturas controladas, durante três semanas.

ESTÁGIO: Todo o vinho é envelhecido em cubas de aço inoxidável, por um período de cinco meses. Não é usada madeira neste período de estágio.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta uma delicada tonalidade rosé salmão clara. Exala encantadoras fragrâncias de flores silvestres, enquanto na boca é aprimorado pela essência poderosa de frutas vermelhas, conferindo-lhe uma estrutura sólida. Uma acidez crocante, harmoniosamente integrada, impulsiona o vinho para um final de boca prolongado e delicioso.

CASTAS: 60% Tinta Roriz; 40% Touriga Francesa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12%
Acidez Total: 4,60 g/dm³
pH: 3,46
Açúcar Residual: 0,60 g/dm³
Calorias: 73 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão
6 x 750 ml
Peso Bruto – 8,3 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Março 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt