

CARRAPATA

TOURIGA FRANCESA 2021



ANO VITÍCOLA: Começou com um inverno húmido e uma primavera amena, o que levou ao abrolhamento precoce em março. A chuva regular de abril reabasteceu as reservas de água no solo. A floração precoce de maio indicava uma vindima antecipada. Em contraste, junho foi um desafio com tempo quente e húmido, trovoadas e granizo na região. A Romaneira escapou a estes episódios. O mês de julho trouxe condições mais amenas, continuando depois em agosto, e que facilitaram um amadurecimento lento e uniforme das uvas. Os vinhos tintos são atractivos, reflectindo o terroir único da Romaneira e surpreendendo pela sua frescura pronunciada, a qual é uma característica bem-vinda, com potencial de envelhecimento em barricas. A vindima das uvas tintas começou a 24 de agosto, com chuvas significativas no início de setembro, por isso suspendeu-se a vindima neste período, até 21 de setembro. As uvas continuaram então a sua maturação em boas condições, marcadas por tempo soalheiro e temperaturas moderadas. A vindima foi concluída com sucesso no dia 6 de outubro.

VINIFICAÇÃO: Fermentou em cubas de aço inoxidável por um período de 7 dias, seguido pela fermentação malolática igualmente em cuba.

ESTÁGIO: 100% do lote estagiou 11 meses em barricas, 50% em barricas 225lts novas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA: Carácter maduro e bem conseguido. Aromas sedutores de amora, pimenta preta e framboesa, com delicadas notas florais e uma boa integração de carvalho novo. Embora ainda na fase inicial, a sua riqueza, perfil de fruta escura e notável densidade prometem uma evolução cativante com o envelhecimento em garrafa.

CASTAS: 100% Touriga Francesa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 14%
Acidez Total: 5,80 g/dm³
pH: 3,58
Açúcar Residual: 0,9 g/dm³
Calorias: 85 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Madeira
3 x 750 ml
Peso Bruto – 5,8 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Maio 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt