

# RESERVA 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 Quinta da Romaneira Reserva 2018. As uvas revelaram toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos de excelência. As castas que compõem este vinho, a Touriga Nacional e a Touriga Francesa, revelaram todo o seu potencial e dotaram o vinho com os aromas típicos do terroir da Quinta. O vinho apresenta uma deliciosa personalidade aromática. Apresenta um grande equilíbrio estrutural e uma boca cheia de sabores intensos a fruta conciliados com especiarias que se fundem com os majestosos taninos aveludados que lhe conferem um final longo e pleno de classe.

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 12 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho é estagiado em barricas de carvalho francês durante 12 meses onde 35% são novas.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho é o resultado da mais rigorosa seleção de uvas provenientes de diferentes parcelas a menos de 250 metros de altitude. As uvas provenientes das mais velhas vinhas destas duas castas também foram incluídas no lote. O vinho é reconhecido pela sua fruta intensa, volume e estrutura notáveis.

**CASTAS:** 72% TOURIGA NACIONAL; 28% TOURIGA FRANCESA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,0 Acidez Total: 5,5 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,74 Açúcar Residual: 0,6 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Madeira 3 x 750 ml / Peso – 5,8 Kg 6 x 750 ml / Peso – 12,5 Kg Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,3 Kg	Junho 2020  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt