

PULGA

BRANCO 2023



ANO VITÍCOLA: 2023 marcou uma mudança significativa em relação aos quatro anos anteriores, que foram caracterizados por temperaturas elevadas e menores produções. As chuvas de inverno, antes de 2023, foram uma bênção, especialmente após as condições excepcionalmente áridas de 2022, repondo a água dos solos e dos aquíferos. Isso garantiu que as vinhas pudessem crescer sem as limitações da escassez de água. A primavera quente revitalizou ainda mais as vinhas. Apesar de enfrentarem desafios climáticos, incluindo ondas de calor intensas e chuvas fortes esporádicas que, por vezes, interferiram no processo de maturação, a resiliência das vinhas na Quinta da Romaneira destacou-se. Produziram uvas de alta qualidade, permitindo a criação de vinhos brancos e tintos excepcionais, bem como vinhos do Porto aromáticos, ricos e bem estruturados. As uvas brancas foram vindimadas entre os dias 2 e 10 de Setembro.

VINIFICAÇÃO: 100% do vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 60% novas, durante um período de 21 dias. Segue-se um período de batonnage de 4 meses e uma fermentação maloláctica parcial. São utilizadas leveduras selecionadas. As três castas utilizadas são vindimadas e vinificadas em separado.

ESTÁGIO: Estagia em barricas, durante quatro meses, após a fermentação alcoólica. Durante esse tempo a FML e a batonnage são completadas.

NOTAS DE PROVA: Este é um vinho intrincado, que conjuga a frescura típica dos brancos da Romaneira com um perfil de sabor profundo e uma estrutura sofisticada. É um magnífico exemplo do potencial das castas de uva branca cultivadas no terroir vinícola de excelência como o da Pulga.

CASTAS: 75% Boal; 15% Viosinho; 10% Rabigato.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 6,00 g/dm³
pH: 3,26
Açúcar Residual: 0,92 g/dm³
Calorias: 77 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Madeira
3 x 750 ml
Peso Bruto – 5,2 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Março 2024

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt