



# ROMANEIRA

QUINTA DA  
ROMANEIRA SYRAH  
Tinto 2012



#### SOLO

Xisto

#### CASTAS

Syrah (100%)

#### ENÓLOGO

António Agrellos

#### VINDIMA

Setembro 2012

#### GARRAFA

0,75 l

#### ENGARRAFAMENTO

Junho 2014

#### LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

#### VINIFICAÇÃO

O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25/28 graus centígrados.

#### ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

#### CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

#### TEMPERATURA DE

SERVIÇO

16° - 18°C

Frutos vermelhos exuberantes e suculentos, com uma agradável frescura e equilíbrio. Algumas notas de especiarias e alcaçuz. Madeira bem integrada, taninos finos, final longo e persistente.

#### ANO DE COLHEITA

O ano de 2012 foi caracterizado por um inverno extremamente seco e frio, a que se seguiu uma primavera chuvosa com temperaturas moderadas e um verão seco. Estas chuvas da primavera foram fundamentais pois vieram fornecer a água necessária ao desenvolvimento da vinha. 2012 foi um ano de baixa produção. Graças a este facto e às temperaturas amenas da primavera e do verão, a vinha conseguiu atingir uma excelente maturação dos cachos. A vindima começou uma semana mais tarde que o normal e embora 2012 fosse um ano de baixa pluviosidade, as uvas estavam perfeitas, com bagos pequenos, mais cheios e em excelentes condições sanitárias.

#### NOTAS DE PROVA

Frutos vermelhos exuberantes e suculentos, com uma agradável frescura e equilíbrio. Algumas notas de especiarias e alcaçuz. Madeira bem integrada, taninos finos, final longo e persistente.

#### CARACTERÍSTICAS

##### ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 14,5  
Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 0,6  
Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 4,8  
PH: 3,79

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.