



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA RESERVA
Tinto 2010



SOLO

Xisto

CASTAS

Touriga Nacional (55%) e
Touriga Franca (45%)

ENÓLOGO

António Agrellos

VINDIMA

Setembro 2010

GARRAFA

0,75 l

ENGARRAFAMENTO

Junho 2012

LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

VINIFICAÇÃO

Remontagem em cuba de aço
inoxidável, com controlo de
temperatura de 25/28°C.

ESTÁGIO

14 meses em barricas de
carvalho francês de 225 litros

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16° - 18°C

A fruta concentrada, o
nariz selvagem e
delicado, o longo final,
a par da harmonia, o
equilíbrio e a finesse,
fazem deste um grande
vinho

ANO DE COLHEITA

Após 3 anos de seca, o Douro
teve, em 2010, um inverno
excepcionalmente molhado,
com um nível de pluviosidade
acima da média, seguido de
um verão extremamente
quente e seco. A falta de
chuva durante os meses de
Julho e Agosto atrasou a
maturação. As vinhas
fecharam devido às elevadas
temperaturas, mas
conseguiram alguma água
durante o verão, recorrendo
às camadas inferiores do solo.
As vinhas conseguiram
manter uma boa folhagem ao
longo do ano, o que permitiu
uma boa preservação das
uvas. As chuvas de Setembro,
que surgiram antes do tempo
previsto, trouxeram nova vida
às videiras, permitindo que a
maturação decorresse
normalmente até ao final. A
vindima, no entanto,
começou com um ligeiro
atraso. A produção foi
superior à registada em 2009
e 2008.

NOTAS DE PROVA

A fruta concentrada, o nariz
selvagem e delicado, o longo
final, a par da harmonia, o
equilíbrio e a finesse, fazem
deste um grande vinho.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 13,00
Açúcar Residual (g/dm³): 2,3
Acidez Total (g/dm³): 4,8
PH: 3,67

Safra 2010. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.