



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
TINTO 2011



VINDIMA: Setembro 2011 **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2013

ESTÁGIO: 14 meses em barricas de carvalho

CASTAS: Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (10%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm³): 2,3

Acidez Total (g/l AT): 5,0

PH: 3,6

ANO DE COLHEITA: A vindima de 2011 foi precedida de um inverno frio e chuvoso, que repôs as reservas de água no solo e permitiu um amadurecimento equilibrado das uvas durante o verão seco e quente. Na altura da vindima, as uvas estavam no ponto óptimo de maturação e produziram vinhos que combinam uma maravilhosa pureza com a complexidade aromática e de sabor sustentada por taninos firmes mas bem integrados. A colheita de 2011 pode ser bebida com imenso prazer quando jovem, mas possui também uma excelente capacidade de envelhecimento

NOTAS DE PROVA: Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira

ENÓLOGO: António Agrellos

Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira

Safr 2011. Jantar Vin Bistro em 02/09/2017. La Ribotta