



ROMANEIRA

- 1757 -

R DE ROMANEIRA  
TINTO  
2013



**VINDIMA:** Setembro 2013

**ESTÁGIO:** parte do lote envelheceu em barricas de carvalho francês usadas

**CASTAS:** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah e Tinto Cão.

**CLASSIFICAÇÃO:** IPG Duriense

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** O vinho foi vinificado em cubas trocónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25/28°C e com recurso à técnica de remontagem.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcar Residual(g/dm<sup>3</sup>): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 5

PH: 3,6

**ANO DE COLHEITA:** Em 2013 o Inverno foi extremamente chuvoso, chuva esta que se prolongou pela primavera com temperaturas inferiores à média. Esta situação foi benéfica pois veio repor os níveis de água no solo, que estavam muito baixos depois de 2 anos secos. Seguiu-se um Verão seco, praticamente sem chuva. Esta evolução das condições climáticas, condicionou fortemente a evolução do ciclo vegetativo, vindo a traduzir-se num ano de baixa produção, no atraso da maturação de cerca de 10 dias. Assim a vindima das uvas brancas começou um pouco mais tarde que o normal, com cachos perfeitos que produziram mostos saborosos, cheios de frescura e com boa acidez.

**NOTAS DE PROVA:** Apresenta uma cor vermelha bastante viva. No nariz é fino e delicado e no palato, revela frutos maduros, mas suaves. Um vinho equilibrado e fresco.

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*No nariz é fino e delicado e no palato, revela frutos maduros, mas suaves.*

Safra 2013. Jantar em 20/12/2017. Cantina Açores.