



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: IGP 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/dm³): 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.