



ROMANEIRA

- 1757 -

R DE ROMANEIRA
TINTO
2014



VINDIMA: Setembro 2014

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): 4,9
PH: 3,62

ANO DE COLHEITA: A forte precipitação que tivemos em 2013/2014, bem distribuída ao longo do ano, as temperaturas amenas no inverno e um mês de Agosto fresco, ajudaram a vinha a manter uma boa roupagem, cheia de folhas ao longo de todo o ciclo vegetativo, o que protegeu as uvas dos picos de calor excessivo do sol do verão, permitindo uma boa conservação dos cachos. No final de agosto, toda a colheita apresentava-se verdadeiramente em óptimo estado, com uvas perfeitas, sãs e com um equilíbrio acidez/açúcar excelente, ideal para produção de vinho do Douro. A produção foi média em relação aos últimos anos.

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

ENÓLOGO: António Agrellos

*No nariz é fino e delicado e na boca,
revela frutos maduros, mas suaves.*

Safra 2014. Jantar em 29/04/2019.