



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/dm<sup>3</sup>): 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.