



ROMANEIRA
- 1757 -

**SINO DA
ROMANEIRA
2013**



VINDIMA: Setembro 2013 **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2015

ESTÁGIO: 14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

CASTAS: Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (30%) Tinta Roriz (30%) e Tinto Cão (20%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas de aço inox, especialmente concebidas para o efeito, a uma temperatura controlada entre 25°/28°.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13
Açúcar Residual (g/dm³): 0,6
Acidez Total (g/l AT): 4,9
PH: 3,72

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: O Sino tinto é vinificado a partir das castas clássicas do Douro. Fresco e elegante, possui fruta sedutora e equilibrada e taninos suaves, que expressam a beleza selvagem do Douro.

ENÓLOGO: António Agrellos

Fresco e elegante, possui fruta sedutora e equilibrada e taninos suaves, que expressam a beleza selvagem do Douro.

Safra 2013. Almoço em 05/05/2019. Chácara Colombo.