



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
SYRAH
TINTO 2013



VINDIMA: Setembro 2013

ENGARRAFAMENTO: Junho 2015

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

CASTAS: Syrah (100%)

CLASSIFICAÇÃO: Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25°/28°.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,90

Açúcar Residual (g/dm³): 2

Acidez Total (g/l AT): 4,9

PH: 3,73

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. As uvas melhoraram significativamente e iniciamos a vindima a 10 de Setembro, estando já em perfeito estado de saúde e maturação, que produziram mostos de qualidade extremamente elevada. Este Syrah foi feito a partir de uvas colhidas neste período inicial.

NOTAS DE PROVA: Notas exuberantes de especiarias como cominhos e canela no nariz. Maduro e cheio, mas também fresco e delicado, revelando deliciosas notas de alcaçuz no palato, com um final aveludado e persistente.

ENÓLOGO: António Agrellos

O vinho foi produzido na nova adega da Quinta da Romaneira, a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, provenientes das vinhas em socalcos da Quinta, no coração do Vale do Douro no Nordeste de Portugal.

Safra 2013. Jantar em 02/06/2019. Turma da La Vinia.