



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
Fine Ruby



SOLO

Xisto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

ENÓLOGO

António Agrellos

GARRAFA

0,75 l

LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO

Tonéis ou balseiros de carvalho

VINHA

Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente

Apresenta uma cor ruby intensa e um aroma a frutos vermelhos e flores do bosque. Na boca é elegante, equilibrado e macio e no final revela-se bastante agradável e persistente.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor ruby intensa e um aroma a frutos vermelhos e flores do bosque. Na boca é elegante, equilibrado e macio e no final revela-se bastante agradável e persistente.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 19,50
Açúcar Residual(g/dm³): 87,70
Acidez Total (g/dm³): 3,98
PH: 3,68

Safra. Jantar Português em 19/06/2019.