



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Branco 2013



Solo
Xisto

Idade média das vinhas
18 Anos

Castas
Malvasia Fina (60%) e Verdelho (40%)

Vindima
Agosto 2013

Enólogo
António Agrellos

Classificação
DOC Douro

Temperatura de serviço
10°-12°C

Data de engarrafamento
Março de 2014

Garrafa
0,75 l

Logística
Caixa de cartão de 6 garrafas

Vinificação
A Malvasia Fina, tal como em anos anteriores, fermentou na totalidade em barricas de carvalho usadas. A temperatura da fermentação foi controlada durante todo o processo. Os cachos de uvas, ainda inteiros, foram alvo de prensagem directa. Por outro lado, a frescura do Verdelho foi preservada através de uma fermentação a frio em cubas de aço inoxidável.

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

Este vinho apresenta um agradável carácter mineral e na boca uma grande harmonia. No nariz revela aromas elegantes que se abrem no copo, com suaves notas a cedro selvagem. Possui uma estrutura encantadora. Um vinho produzido para consumo imediato, apresentando, no entanto, alguma capacidade de envelhecimento em garrafa.

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 12
Açúcar Residual (g/dm³): 1,2
Acidez Total (g/dm³): 6,63
PH: 3,01

Este vinho apresenta um agradável carácter mineral e na boca uma grande harmonia.