



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Tinto 2009



Solo
Xisto

Idade média das vinhas
25 Anos

Castas
Touriga Nacional (50%),
Touriga Franca (40%) e Tinto Cão (10%)

Classificação
DOC Douro

Vindima
Setembro 2009

Enólogo
António Agrellos

Vinificação
Remontagem em cuba de aço inoxidável, com controlo de temperatura 25°/28°C.

Temperatura de serviço
16°-18°C

Estágio
14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

Data de engarrafamento
Junho de 2011

Garrafa
0,75 l

Logística
Caixa de cartão de 6 garrafas

Notas de Prova
Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira. Apresenta suaves notas de alcaçuz, que advém das plantas de anil selvagem que existem na Romaneira. No palato revela fruta intensa e um carácter selvagem, marcado pelas especiarias.

Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira.

Ano de Colheita

Em 2008/9 tivemos um Inverno chuvoso e frio na Romaneira, uma Primavera com pouca chuva e um Verão muito seco com temperaturas inferiores à média, à excepção dos meses de Junho e Setembro. Estas condições climatéricas tiveram uma influência directa sobre as temperaturas a que as folhas e as uvas foram expostas, na diminuição da evapotranspiração, e prolongou o período de actividade diurna da videira. Em consequência, a videira preservou bem a folhagem durante todo o ciclo vegetativo, conseguindo uma distribuição eficiente da água por toda a planta. A floração ocorreu na segunda quinzena de Maio e foi favorecida por temperaturas adequadas e por baixa pluviosidade, gerando bons frutos sem qualquer desavinho ou bagoinha. A maturação foi precoce e equilibrada até 15 de Agosto, aumentando exponencialmente após esta data devido às altas temperaturas e ao tempo seco que se seguiu. Na altura da vindima as uvas, no entanto, encontravam-se em excelentes condições. Os resultados foram excelentes para os vinhos de mesa, que se revelaram vinhos com grande finesse e estrutura, e ricos em fruta.

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 13,50
Açúcar Residual (g/dm³): 2,0
Acidez Total (g/dm³): 5,05
PH: 3,70