



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Petit Verdot 2011



Solo
Xisto

Vinha plantada
em
2006

Castas
Petit Verdot
(100%)

Classificação
Vinho Regional
Duriense

Vindima
Setembro 2011

Enólogo
António Agrellos

Vinificação
O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25/28 graus centígrados e com recurso à técnica de remontagem.

Estágio
18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

Data de engarrafamento
Junho 2013

Garrafa
0,75 l

Logística
Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5602238001205
ITF

15605538001204
Caixas por palete
99
Caixas por fiada
11
Peso caixa
9,4 Kg
Peso palete completa
950,6 Kg

Ano de Colheita

A vindima de 2011 foi precedida de um inverno frio e chuvoso, que repôs as reservas de água no solo e permitiu um amadurecimento equilibrado das uvas durante o verão seco e quente. Na altura da vindima, as uvas estavam no ponto óptimo de maturação e produziram vinhos que combinam uma maravilhosa pureza com a complexidade aromática e de sabor sustentada por taninos firmes mas bem integrados. A colheita de 2011 pode ser bebida com imenso prazer quando jovem, mas possui também uma excelente capacidade de envelhecimento.

Notas de Prova

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 14,00
Açúcar Residual (g/dm³): 2,6
Acidez Total (g/l dm³): 5,8
PH: 3,5