



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Reserva Tinto 2009



Solo
Xisto

Idade média
das vinhas
25 anos

Castas
Touriga Nacional
(60%) e Touriga
Franca (40%)

Classificação
DOC Douro

Vindima
Setembro 2009

Enólogo
António Agrellos

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

Estágio

14 meses em bar-
ricas de carvalho
francês de 225
litros

Data de engarra-
famento
Junho 2011

Garrafa
0,75 l

Logística

Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5605538000970
ITF

15605538000977
Caixas por palete
99

Caixas por fiada
11

Peso caixa

9,8 Kg

Peso palete com-
pleta

990,2 Kg

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 climáticas 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.

Notas de Prova

A fruta concentrada, o nariz selvagem e delicado, o longo final, a par da harmonia, o equilíbrio e a *finesse*, fazem deste um grande vinho. Demonstra uma grande profundidade, notas minerais marcantes e, no nariz, um carácter selvagem e floral. Na boca apresenta fruta rica e uma estrutura marcante.

Temperatura de Serviço

16-18 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm³): <2

Acidez Total (g/l dm³): 5,20

PH: 3,69

A fruta concentrada, o nariz selvagem e delicado, o longo final, a par da harmonia, o equilíbrio e a *finesse*, fazem deste um grande vinho.