



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Syrah 2011



Solo
Xisto

Vinha plantada
em
2005

Castas
Syrah (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

5602238001045

ITF

15602238001044

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

Frutos vermelhos exuberantes e suculentos, com uma agradável frescura e equilíbrio. Algumas notas de especiarias e alcaçuz. Madeira bem integrada, taninos finos, final longo e persistente.

Temperatura de Serviço

16-18 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 14,50

Açúcar Residual (g/dm³): 2,1

Acidez Total (g/l dm³): 4,9

PH: 3,71

Frutos vermelhos exuberantes e suculentos, com uma agradável frescura e equilíbrio. Algumas notas de especiarias e alcaçuz.