



ROMANEIRA

# Quinta da Romaneira Touriga Nacional 2010



Solo  
Xisto

Idade média  
das vinhas  
25 anos

Castas  
Touriga Nacional  
(100%)

Classificação  
DOC Douro

Vindima  
Setembro 2010

Enólogo  
António Agrellos

**Vinificação**  
O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25/29 graus centígrados.

Estágio  
14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

Data de engarrafamento  
Junho 2012

Garrafa  
0,75 l

Logística  
Caixa de cartão  
de 6 garrafas

Código de barras  
5605538001137  
ITF

15605538001134  
Caixas por palete  
99

Caixas por fiada  
11

Peso caixa  
9,8 Kg  
Peso palete completa  
990,2 Kg

**Ano de Colheita**

Após 3 anos de seca, o Douro teve, em 2010, um Inverno excepcionalmente molhado, com um nível de pluviosidade acima da média, seguido de um Verão extremamente quente e seco. A falta de chuva durante os meses de Julho e Agosto atrasou a maturação. As vinhas fecharam devido às elevadas temperaturas, mas conseguiram alguma água durante o Verão, recorrendo às camadas inferiores do solo. As vinhas conseguiram manter uma boa folhagem ao longo do ano, o que permitiu uma boa preservação das uvas. As chuvas de Setembro, que surgiram antes do tempo previsto, trouxeram nova vida às videiras, permitindo que a maturação decorresse normalmente até ao final. A vindima, no entanto, começou com um ligeiro atraso. A produção foi superior à registada em 2009 e 2008.

**Notas de Prova**

Através do seu delicado aroma floral, da sua característica *finesse* e da pureza da fruta, o Quinta da Romaneira Touriga Nacional representa a verdadeira expressão do terroir único da Romaneira e o carácter distinto desta casta notável. Este vinho apresenta um nariz delicado, com notas a rosa e violeta selvagens. Elegante, fresco, equilibrado, revela taninos suaves no palato e um fim bastante persistente.

**Temperatura de Serviço**

16-18 °C

**Características Analíticas**

Teor Alcoólico (%): 13,00  
Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): <2,2  
Acidez Total (g/l dm<sup>3</sup>): 4,9  
PH: 3,67

Este vinho apresenta um nariz delicado, com notas a rosa e violeta selvagens. Elegante, fresco, equilibrado, revela taninos suaves no palato e um fim bastante persistente.