



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Touriga Nacional / Syrah 2010



Solo
Xisto

Idade média
das vinhas
25 anos

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

Classificação
Vinho Regional
Duriense

Vindima
Setembro 2010

Enólogo
António Agrellos

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

Estágio

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

Data de engarra-
famento
Junho 2012

Garrafa
0,75 l

Logística

Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5605538001151

ITF

15605538001158
Caixas por palete
99

Caixas por fiada
11

Peso caixa

9,8 Kg

Peso palete com-
pleta

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

Este vinho resulta da combinação de duas castas: a nobre e clássica Touriga Nacional e Syrah. O resultado é um blend harmonioso com uma extraordinária concentração, em que sobressai a pureza da fruta aliada à elegância e à delicada qualidade aromática da Touriga Nacional. No nariz denota-se um certo perfume ligeiramente picante a noz-moscada e tomilho selvagem. Destacam-se ainda as típicas notas florais da Touriga Nacional. Fresco, equilibrado e harmonioso no palato, apresenta um final longo e sedutor.

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 13,00

Açúcar Residual (g/dm³): <2,2

Acidez Total (g/l dm³): 4,9

PH: 3,70

No nariz denota-se um certo perfume ligeiramente picante a noz-moscada e tomilho selvagem. Fresco, equilibrado e harmonioso no palato, apresenta um final longo e sedutor.