



ROMANEIRA

Sino da Romaneira Tinto 2010



Solo
Xisto

Idade média
das vinhas
25 anos

Castas
Touriga Nacional
(25%), Touriga
Franca (25%),
Tinta Roriz (30%)
e Tinto Cão (20%)

Classificação
DOC Douro

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 centígra-
dos.

Estágio

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

Data de engarra-
famento
Junho 2012

Garrafa
0,50 l

Logística

Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5605538001168
ITF

25605538001162
Caixas por palete
120

Caixas por fiada
15

Peso caixa

6,3 Kg

Peso palete com-
pleta

776 Kg

Ano de Colheita

Após 3 anos de seca, 2010 teve 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

O Sino da Romaneira 2010 expressa de forma delicada o terroir do Douro. Floral e ligeiramente picante, a lembrar pimenta preta e rosa, características das grandes castas do Douro, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Equilibrado e suave, este vinho revela frescura e apresenta um fim bastante harmonioso.

Temperatura de Serviço
16-18 °C

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 12,50

Açúcar Residual (g/dm³): 2,2

Acidez Total (g/l dm³): 4,3

PH: 3,65

Floral e ligeiramente picante, a lembrar pimenta preta e rosa. Equilibrado e suave, este vinho revela frescura e apresenta um fim bastante harmonioso.