



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/dm<sup>3</sup>): 2,2

Acidez Total (g/l dm<sup>3</sup>): 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.