



ROMANEIRA

# Quinta da Romaneira

## Unfiltered LBV 2009



**Solo**  
Xisto

**Idade média das vinhas**  
25 Anos

**Castas**  
Touriga Nacional (40%),  
Touriga Francesa (30%),  
Tinta Roriz (20%) e Tinto Cão (10%)

**Garrafa**  
0,75 l

**Ano de engarrafamento**  
Junho 2014

**Temperatura de serviço**  
Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente.

**Vinificação**  
As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas nos lagares da Quinta. Para a qualidade do vinho foi fundamental uma pisa intensa e disciplinada.

**Logística**  
Caixa de cartão de 6 garrafas

**Estágio**  
Este vinho envelheceu durante cinco anos antes de ser engarrafado, em vez dos dois anos de envelhecimento do Vintage. Encontra-se pronto para consumo imediato, mas uma vez guardado tem potencial para continuar a envelhecer em garrafa.

**Notas de prova**  
Este vinho apresenta uma cor ruby extremamente rica e no nariz aromas a bagas e frutos vermelhos. Rico e elegante no palato, revela sabores a especiarias, passas e frutos vermelhos. Agradavelmente equilibrado, de taninos com uma estrutura aveludada, mas firme, leva a um delicioso longo final.

**Enólogo**  
António Agrellos

**Vindima**  
Setembro 2009

### Ano de colheita

Em 2008/9 tivemos um Inverno chuvoso e frio na Romaneira, uma Primavera com pouca chuva e um Verão muito seco com temperaturas inferiores à média, à excepção dos meses de Junho e Setembro. Estas condições climatéricas tiveram uma influência directa sobre as temperaturas a que as folhas e as uvas foram expostas, na diminuição da evapotranspiração, e prolongou o período de actividade diurna da videira. Em consequência, a videira preservou bem a folhagem durante todo o ciclo vegetativo, conseguindo uma distribuição eficiente da água por toda a planta. A floração ocorreu na segunda quinzena de Maio e foi favorecida por temperaturas adequadas e por baixa pluviosidade, gerando bons frutos. A maturação foi precoce e equilibrada até 15 de Agosto, aumentando exponencialmente após esta data devido às altas temperaturas e ao tempo seco que se seguiu. Na altura da vindima as uvas, no entanto, encontravam-se em excelentes condições.

### Gastronomia/Sugestões de consumo

Este vinho deve ser servido, idealmente, como acompanhamento de um queijo, uma sobremesa ou, então, sozinho no final de uma refeição.

### Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 19,24  
Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 91  
Acidez Total (g/l dm<sup>3</sup>): 4,56  
PH: 3,65

**Rico e elegante no palato, revela sabores a especiarias, passas e frutos vermelhos.**