



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/dm³): 91
Acidez Total (g/l dm³): 4,56
PH: 3,65

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