



Quinta da Romaneira Fine Tawny



Solo
Xisto

Idade média
das vinhas
18 anos

Castas
Tinta Roriz, Touri-
ga Franca e Tinta
Barroca

Enólogo
António Agrellos

Vinificação
As uvas foram
esmagadas com
recurso à pisa tra-
dicional e vinifi-
cadas em lagares
de aço inoxidável.
A temperatura
de fermentação
oscilou entre os
25 e 28 graus
centígrados.

Estágio
Tonéis ou balsei-
ros de carvalho.

Garrafa
0,75 l

Logística
Caixa de cartão
de 6 garrafas

Código de barras
5605538000048
ITF

15605538000045
Caixas por palete
100

Caixas por fiada
20

Peso caixa

8,5 Kg

Peso palete com-
pleta

870 Kg

Vinhas

Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

Notas de Prova

Este vinho resulta de um blend produzi-
do através de vinhos bastante elegan-
tes envelhecidos em tonéis/balseiros
por cerca de cinco anos. Apresenta uma
cor vermelha brilhante e elegante que
resulta do reduzido contacto entre as
películas e a polpa durante a fermenta-
ção. No nariz revela-se mais complexo
que o ruby, com aromas a fruta fresca
e um toque a framboesa. No palato
mostra-se ligeiramente doce, frutado
e rico.

Gastronomia/Sugestões de consumo

Deve consumir-se ligeiramente fresco
como aperitivo ou à temperatura am-
biente a acompanhar uma sobremesa.

Temperatura de serviço

Ligeiramente fresco ou à temperatura
ambiente.

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 19,50

Açúcar Residual (g/dm³): <100,70

Acidez Total (g/l dm³): 3,78

PH: 3,51

No nariz revela-se mais
complexo que o ruby,
com aromas a fruta
fresca e um toque a
framboesa. No palato
mostra-se ligeiramente
doce, frutado e rico.