



# 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/dm<sup>3</sup>): <100,70

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