



ROMANEIRA

Quinta da Romaneira Rosé 2013



Solo
Xisto

Idade média das vinhas
20 Anos

Castas
Tinta Roriz e Touriga Franca

Vindima
Agosto 2013

Enólogo
António Agrellos

Classificação
DOC Douro

Temperatura de serviço
8°-10°C

Garrafa
0,75 l

Data de engarrafamento
Março de 2014

Logística
Caixa de cartão de 6 garrafas

Vinificação

As uvas foram vindimadas de manhã cedo e enviadas directamente para a prensa, onde o processo se desenrolou em ambiente de gás inerte. A fermentação fez-se em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada.

Notas de Prova

Este Rosé foi produzido por prensagem directa das uvas, pelo que não se trata de um rosé de sangria. Este processo permitiu vinificar as uvas no momento exacto de modo a produzir um vinho com equilíbrio, frescura e fruta bastante marcada. É um excelente vinho para aperitivo ou para servir num churrasco de Verão.

Ano de Colheita

Em 2013 o inverno foi extremamente chuvoso, chuva esta que se prolongou pela Primavera com temperaturas inferiores à média. Esta situação foi benéfica pois veio repor os níveis de água no solo, que estavam muito baixos depois de 2 anos secos. Seguiu-se um Verão seco, praticamente sem chuva. Esta evolução das condições climáticas, condicionou fortemente a evolução do ciclo vegetativo, vindo a traduzir-se num ano de baixa produção, no atraso da maturação de cerca de 10 dias. Começamos a vindima para os Rosé um pouco mais tarde que o normal mas no ponto ideal de maturação, com cachos em excelentes condições, que produziram mostos com aroma intenso, saborosos e cheios de frescura.

Características Analíticas

Teor Alcoólico (%): 12,50
Açúcar Residual (g/dm³): 0,3
Acidez Total (g/dm³): 4,71
PH: 3,38

A prensagem directa permitiu vinificar as uvas no momento exacto de modo a produzir um vinho com equilíbrio, frescura e fruta bastante marcada.