

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2015



ANO DE COLHEITA: O Inverno foi frio e seco. A Primavera foi muito quente, com cinco vagas de calor e fortes chuvas que vieram compensar a falta de água no solo. Isto permitiu um bom desenvolvimento da videira e da uva. O Verão foi muito quente e seco. As videiras responderam bem a este período quente e seco graças às reservas de água no solo, e no final de um Agosto que foi mais fresco que o habitual, a vindima apresentava-se excepcional. A vindima começou a 21 de Agosto com as parcelas mais maduras, com tempo quente e soalheiro. Contudo, de 13 a 16 de Setembro caíram algumas chuvas. 60% da vindima tinha já sido feita antes destas chuvas. Com uma previsão meteorológica mais favorável a longo prazo, a vindima foi suspensa durante uma semana e retomada no dia 28 de Setembro com excelentes condições meteorológicas e uvas muito saudáveis, melhorando de dia para dia, o que nos permitiu colher as melhores parcelas na altura certa. Neste período, foram feitos vinhos do porto excecionais. Os vinhos o porto tintos apresentavam-se promissores desde que as primeiras uvas foram esmagadas nos lagares, mostrando uma cor intensa. O Vintage resultante, uma seleção rigorosa dos melhores vinhos do ano, tem uma grande intensidade aromática e pureza de fruta.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas nos tradicionais lagares. A fermentação decorreu a uma temperatura de 28 graus centígrados, tendo a pisa, disciplinada e intensa, contribuído grandemente para o excelente resultado final.

ESTÁGIO: Este vinho envelheceu durante cerca de 20 meses em tonéis de madeira nas caves da quinta antes de ser engarrafado. Deve envelhecer em garrafa por um período de cerca de 8 a 15 anos de forma a adquirir a complexidade e o bouquet característicos de um Vintage.

NOTAS DE PROVA: Excelente e intensa cor ruby. Extraordinária personalidade aromática, com especiarias abundantes e notas de flores selvagens, figo, menta, ameixa preta e chocolate negro, aromas e sabores que explodem na boca. Doce, encorpado, com magnífica estrutura, taninos redondos, um equilíbrio que termina num fim de boca longo e persistente.

CASTAS: 70% TOURIGA NACIONAL, 20% TOURIGA FRANCA, 10% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2015
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,44 g/l AT Açúcar Total: 109 g/dm ³ pH: 3,67	Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,5 Kg Caixa de Madeira 6 x 750 ml / Peso – 10,2 Kg	ENGARRAFADO : 2017 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt