

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2019



ANO DE COLHEITA: As condições meteorológicas em 2019 foram secas e solarengas, com quase nenhuma chuva desde Maio até ao final de Agosto. No entanto, apesar do bom tempo prolongado, as temperaturas médias foram de facto um pouco mais frescas do que o habitual, o que significa que as vinhas puderam suportar a ausência de chuva. As uvas apresentaram-se maravilhosamente saudáveis, com muito pouca pressão de doenças durante grande parte do ciclo de cultivo. As condições de vindima foram também ideais, com temperaturas moderadas e tempo seco em geral. Uma pequena quantidade útil de chuva caiu a 21/22 de Setembro e, mais tarde, a 14 de Outubro. Foi uma vindima longa, começando em meados de Agosto para os vinhos brancos e os primeiros vinhos tintos. Vindimámos as uvas para os nossos vinhos do Porto na Romaneira nos primeiros nove dias de Outubro. Tivemos condições perfeitas, permitindo-nos escolher o momento certo para cada parcela e colher e vinificar com grande precisão.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram pisadas a pé e com êmbolos robóticos nos lagares de aço inoxidável da nossa nova adega, e fermentadas com controlo de temperatura a 28°C, onde uma pisa disciplinada e intensa é fundamental para um bom resultado final.

ESTÁGIO: 20 meses nas caves da Quinta, na região demarcada do Vale do Douro, antes do engarrafamento. Deve amadurecer em garrafa durante 8 a 15 anos antes de atingir a complexidade e o bouquet característico de um Vintage.

NOTAS DE PROVA: Os vinhos da Quinta da Romaneira têm sempre uma intensidade aromática que é lhe particular neste grande terroir vinícola. Este Porto Vintage 2019 da Romaneira é sedutor, encantador e muito expressivo, com grande profundidade e potencial de guarda. Cor rubi-púrpura escura profunda com intensa personalidade aromática, especiarias, frutos do bosque, violeta. Grande elegância, sabores a fruta pura, taninos carnudos aveludados, potente e com um final muito longo.

CASTAS: 70% TOURIGA NACIONAL, 27% TOURIGA FRANCESA, 3% SOUSÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2019
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,90 g/l AT Açúcar Total: 99 g/dm ³ pH: 3,55	_____	ENGARRAFADO : 2021
		info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt