



ROMANEIRA

QUINTA DA ROMANEIRA Unfiltered LBV 2009



SOLO

Xisto

CASTAS

Touriga Nacional (40%), Touriga Francesa (30%), Tinta Roriz (20%) e Tinto Cão (10%)

ENÓLOGO

António Agrellos

VINDIMA

Setembro 2009

GARRAFA

0,75 l

ENGARRAFAMENTO

Junho 2014

LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas nos lagares da Quinta. Para a qualidade do vinho foi fundamental uma pisa intensa e disciplinada.

ESTÁGIO

Este vinho envelheceu durante cinco anos antes de ser engarrafado, em vez dos dois anos de envelhecimento vintage. Encontra-se pronto para consumo imediato, mas uma vez guardado tem potencial para continuar a envelhecer na garrafa.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente

Rico e elegante no palato, revela sabores a especiarias, passas e frutos vermelhos.

ANO DE COLHEITA

Em 2009 tivemos um inverno chuvoso e frio na Romaneira, uma primavera com pouca chuva e um verão seco com temperaturas inferiores à média, à exceção dos meses de Junho e Setembro. Estas condições climatéricas tiveram uma influência directa sobre as temperaturas a que as folhas e as uvas foram expostas, na diminuição da evapotranspiração, e prolongou o período de atividade diurna da videira. Em consequência, a videira preservou bem a folhagem durante todo o ciclo vegetativo, conseguindo uma distribuição eficiente da água por toda a planta. A floração ocorreu na segunda quinzena de Maio e foi favorecida por temperaturas adequadas e por baixa pluviosidade, gerando bons frutos sem qualquer desavinho ou bagoinha. A maturação foi precoce e equilibrada até 15 de Agosto, aumentando excepcionalmente após esta data devido às altas temperaturas e ao tempo seco que se seguiu. Na altura da vindima as uvas, no entanto, encontravam-se em excelentes condições.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor ruby extremamente rica e no nariz aromas a bagas e frutos vermelhos. Rico e elegante no palato, revela sabores a especiarias, passas e frutos vermelhos. Agradavelmente equilibrado de taninos com uma estrutura aveludada, mas firme, leva a um delicioso longo final.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 19,24
Açúcar Residual (g/dm³): 91
Acidez Total (g/dm³): 4,56
PH: 3,65