



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
UNFILTERED LBV
2010



VINDIMA: Setembro 2010

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.

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

SOLO: Xisto

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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 19,24

Açúcar Residual (g/dm³): 91

Acidez Total (g/dm³): 4,56

PH: 3,65

VINHA: Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira, localizadas no coração da região do Douro.

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.

ENÓLOGO: António Agrellos

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