



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Syrah 2014



VINDIMA: Setembro 2014 **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2016

ESTÁGIO: 14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

CASTAS: Syrah (100%)

CLASSIFICAÇÃO: IGP Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25°/28°.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 14

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,8

PH: 3,69

ANO DE COLHEITA: A forte precipitação que tivemos em 2013/2014, bem distribuída ao longo do ano, as temperaturas amenas no inverno e um mês de Agosto fresco, ajudaram a vinha a manter uma boa roupagem, cheia de folhas ao longo de todo o ciclo vegetativo, o que protegeu as uvas dos picos de calor excessivo do sol do verão, permitindo uma boa conservação dos cachos. No final de agosto, toda a colheita apresentava-se verdadeiramente em óptimo estado, com uvas perfeitas, sãs e com um equilíbrio acidez/açúcar excelente, ideal para produção de vinho do Porto. A produção foi média em relação aos últimos anos.

NOTAS DE PROVA: Fruta madura exuberante, com agradável equilíbrio e frescura. Notas de especiarias e alcaçuz. Madeira bem integrada, taninos finos e final de boca longo e aveludado.

ENÓLOGO: António Agrellos

*Fruta madura exuberante, com
agradável equilíbrio e frescura.*