



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Touriga Nacional 2014



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

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

**CASTAS:** Touriga Nacional (100%)

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**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 (%): 13,5

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,3

PH: 3,41

**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 Douro. A produção foi média em relação aos últimos anos.

**NOTAS DE PROVA:** Nariz delicado e floral com notas de flores selvagens e violetas. Elegante, fresco, harmonioso e bem estruturado. Na boca apresenta taninos aveludados e um final longo e persistente.

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*Elegante, fresco, harmonioso e bem estruturado. No palato apresenta taninos aveludados e possui um final de boca longo e persistente.*