



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA RED 2012



**VINDIMA:** Setembro 2012      **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2014

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

**CASTAS:** Touriga Nacional (75%), Touriga Franca (15%) e Tinto Cão (10%)

**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 25º/28º.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 13,5

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

Acidez Total (g/l AT): 4,7

PH: 3,72

**ANO DE COLHEITA:** O ano de 2012 foi caracterizado por um inverno extremamente seco e frio, a que se seguiu uma primavera chuvosa com temperaturas moderadas e um verão seco. Estas chuvas da primavera foram fundamentais pois vieram fornecer a água necessária ao desenvolvimento da vinha.

2012 foi um ano de baixa produção. Graças a este facto e às temperaturas amenas da primavera e do verão, a vinha conseguiu atingir uma excelente maturação dos cachos. A vindima começou uma semana mais tarde que o normal e embora 2012 fosse um ano de baixa pluviosidade, as uvas estavam perfeitas, com bagos pequenos mas cheios e em excelentes condições sanitárias.

**NOTAS DE PROVA:** O Quinta da Romaneira junta as mais nobres e clássicas castas Durienses: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão. Fresco e equilibrado, fruta intensa, especiarias, taninos firmes mas finos e elegantes - expressões típicas das grandes vinhas da Romaneira.

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*Fresco e equilibrado, fruta intensa, especiarias, taninos firmes mas finos e elegantes - expressões típicas das grandes vinhas da Romaneira.*