



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
Tawny 10 Anos



SOLO

Xisto

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Touriga Franca e Tinta Barroca

ENÓLOGO

António Agrellos

GARRAFA

0,75 l

LOGÍSTICA

Caixa de cartão de
6 garrafas

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO

Cascos de carvalho com cerca de 640 litros. Os tawnies velhos ou com indicação de idade passam a maior parte da vida em pequenos cascos de carvalho.

CLASSIFICAÇÃO

O Tawny 10 Anos resulta do blend de vinhos com uma média de 10 anos. Os tawnies aos 10 anos apresentam já características típicas dos tawnies envelhecidos: notas a frutos secos, nomeadamente nozes e especiarias. Não obstante, este vinho continua a manter uma frescura exuberante, típica dos tawnies da Romaneira.

O aroma é bastante complexo, revelando uma deliciosa mistura entre a fruta fresca e os característicos frutos secos, nomeadamente nozes, típicos deste tipo de vinho.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor ligeiramente pálida, oscilando entre o laranja e o âmbar. O aroma é bastante complexo, revelando uma deliciosa mistura entre a fruta fresca e os característicos frutos secos, nomeadamente nozes, típicos deste tipo de vinho. Surge rico e suave no palato, apresentando uma estrutura bastante elegante e um final de boca persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 19,50
Açúcar Residual (g/dm³): 97,80
Acidez Total (g/dm³): 4,60
PH: 3,48