



ROMANEIRA

SINO DA ROMANEIRA BRANCO 2015



VINDIMA: Setembro 2015 **ENGARRAFAMENTO:** Março 2016

CASTAS: Gouveio e Malvasia

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

Açúcar Residual (g/dm³): 1

Acidez Total (g/l AT): 6

PH: 3,13

ANO DE COLHEITA: O inverno foi frio e seco. A primavera foi muito quente, com cinco vagas de calor e fortes chuvas que vieram compensar a falta de água no solo. Isto permitiu um bom desenvolvimento da videira e da uva. O verão foi muito quente e seco. As videiras resistiram bem ao clima e, no final de Agosto, a vindima apresentava-se excepcionalmente bela.

As uvas brancas foram colhidas a partir de 2 de Setembro, com um tempo muito bom e quente, em excelentes condições de maturação.

Os vinhos brancos revelaram desde logo aromas típicos, elegância e muita frescura.

NOTAS DE PROVA: Cor citrina com aroma delicado floral e fruta branca. Na boca entra vivo, com bom volume, sabor fresco e puro e um final preciso e seco.

ENÓLOGO: António Agrellos

O vinho foi produzido na nova adega da Quinta da Romaneira, a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, provenientes das vinhas em socalcos da Quinta, no coração do Vale do Douro no Nordeste de Portugal.