



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Unfiltered LBV 2014



VINDIMA: Setembro 2014 **ENGARRAFADO:** 2019

ESTÁGIO: Todo o lote foi envelhecido em barricas de madeira usada de castanho e carvalho com vinho do Porto por um período de 60 meses.

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO: As uvas foram pisadas a pé para obter o mosto, depois durante a fermentação maceradas para obter a melhor extracção possível nos Lagares novos fabricados em aço inoxidável.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 19,5

Açúcar Residual (g/dm³): 87

Acidez Total (g/l AT): 4,26

PH: 3,75

ANO DE COLHEITA: A forte precipitação que tivemos em 2013/2104 foi bem distribuída ao longo do ano, temperaturas razoáveis no inverno e um mês de agosto fresco permitiu às vinhas manter uma aparência saudável, com muitas folhas ao longo do ciclo, que protegeu as uvas dos picos de calor durante o verão, salvaguardando a saúde dos cachos. No final de Agosto, a vindima estava maravilhosa, com belas uvas saudáveis com excelente equilíbrio açúcar/acidez, ideal para fazer grandes Vinhos do Douro.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi tijolo escuro, com delicioso nariz a frutos vermelhos maduros. Suave e sedoso, com uma sólida estrutura tânica e um final longo e persistente. Idealmente servido como um acompanhamento de queijo, sobremesa, ou apenas como uma bebida após final de uma refeição.