



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Syrah 2016



**VINDIMA:** Setembro 2016

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2018

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 20% madeira nova

**CASTAS:** Syrah (100%)

**CLASSIFICAÇÃO:** IGP Duriense

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado em cubas tronco-cónicas de aço inoxidável durante 7 dias, com controlo de temperatura, onde depois é feita a fermentação maloláctica.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 14,0

Açúcares Totais (g/dm<sup>3</sup>): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,8

PH: 3,72

**ANO DE COLHEITA:** 2016 foi um ano de extremos: um Inverno quente com alta precipitação, cerca de 618 mm, o dobro da média anual. Após uma Primavera molhada, o Verão foi muito quente e seco, com alguns picos de calor em Agosto e Setembro.

No final de Agosto, a colheita parecia extremamente boa, em excelente estado sanitário, mas a maturação começou a abrandar devido às condições meteorológicas muito quentes e secas.

A colheita começou no dia 5 de Setembro com o rosé e a partir do dia 7 com as parcelas mais maduras.

Felizmente a 13 de setembro caíram 17mm de chuva muito necessária, e a maturação continuou em condições ideais a partir deste ponto. A parte principal da vindima começou no dia 19 de setembro em clima seco e ensolarado, e a fruta continuou a amadurecer ao longo do período da vindima. Conseguimos colher cada parcela em condições ideais à medida que o amadurecimento continuava.

Apesar das condições climáticas incomuns e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, muito aromáticos e expressivos.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho de Syrah revela notas de ameixa preta fresca com nuances de fruta azul madura num palato relativamente intenso, com uma espinha dorsal mineral, especiarias e semente de coentro esmagada.