



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA TINTO 2015



VINDIMA: Setembro 2015

ENGARRAFAMENTO: Junho 2017

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

CASTAS: Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (10%) 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 25°/28°.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

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

PH: 3,66

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 responderam bem a este período quente e seco graças às reservas de água no solo, e no final de um Agosto que foi mais fresco que o habitual, a vindima apresentava-se excepcional. A vindima começou a 21 de Agosto com as parcelas mais maduras, com tempo quente e soalheiro. Contudo, de 13 a 16 de Setembro caíram algumas chuvas. 60% da vindima tinha já sido feita antes destas chuvas. Com uma previsão meteorológica mais favorável a longo prazo, a vindima foi suspensa durante uma semana e retomada no dia 28 de Setembro com excelentes condições meteorológicas e uvas muito saudáveis, melhorando de dia para dia, o que nos permitiu colher as melhores parcelas na altura certa.

NOTAS DE PROVA: Fresco e equilibrado, intenso e frutado, carácter selvagem e especiado, taninos presentes, mas elegantes, são expressões típicas da grande vinha da Romaneira.