



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA 2016



VINDIMA: Setembro 2016

ENGARRAFAMENTO: Junho 2018

ESTÁGIO: 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 35% madeira nova

CASTAS: Touriga Nacional (75%) e Touriga Franca (25%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro **SOLO:** Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 10 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcar Total (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,0

PH: 3,64

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: Cor escura, densa e opaca. Fruta intensa de mirtilos e framboesas, massa de pão, pastelaria e especiarias. Aromas característicos a flores silvestres presentes nas vinhas da Romaneira. Revela sabores minerais, com notas bem integradas da barrica e de chocolate preto. Taninos muito bons e excelente finesse.