



QUINTA DA ROMANEIRA Unfiltered LBV 2013



DEFINIÇÃO: Este Late Bottled Vintage não filtrado foi feito partir de uvas de alta qualidade da Quinta da Romaneira. Pisado a pé e vinificado nos nossos lagares, como fazemos com os nossos Vinhos do Porto Vintage, o Romaneira Unfiltered LBV é um Vinho do Porto clássico, com a estrutura e finesse para satisfazer os amantes do Vinho do Porto Vintage. Envelhecido durante 5 anos em madeira, em vez dos 2 anos de envelhecimento dos Vinhos do Porto Vintage, encontra-se pronto a beber assim que engarrafado, mas pode envelhecer favoravelmente por vários anos em garrafa.

VINDIMA: Setembro 2013

SOLO: Xisto

ESTÁGIO: 5 anos em toneis de madeira velha nas caves da Quinta da Romaneira, na Região Demarcada do Douro antes de engarrafar.

CASTAS: Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (40%) e Tinta Roriz (10%)

VINIFICAÇÃO: As uvas foram pisadas a pé para a obtenção do mosto, em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extracção possível, nos lagares da Quinta.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 19,5

Açúcar Residual (g/dm³): 90

Acidez Total (g/l AT): 4,18

PH: 3,74

ANO DE COLHEITA: Em 2013 o Inverno foi extremamente chuvoso, chuva esta que se prolongou pela primavera com temperaturas inferiores à média. Esta situação foi benéfica pois veio repor os níveis de água no solo, que estavam muito baixos depois de 2 anos secos. Seguiu-se um Verão seco, praticamente sem chuva. Esta evolução das condições climáticas, condicionou fortemente a evolução do ciclo vegetativo, vindo a traduzir-se num ano de baixa produção, no atraso da maturação de cerca de 10 dias. Assim a vindima das uvas brancas começou um pouco mais tarde que o normal, com cachos perfeitos que produziram mostos saborosos, cheios de frescura e com boa acidez.

NOTAS DE PROVA: Cor Ruby profunda, com aroma intenso de bagas e frutos vermelhos. Na boca é rico e elegante, com sabores de passas, frutos vermelhos e especiarias. Agradavelmente equilibrado, possui taninos com uma estrutura aveludada mas firme que conduzem a um final longo e delicioso.

ENÓLOGO: António Agrellos