



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Rosé 2019



**VINDIMA:** Setembro 2019

**ENGARRAFAMENTO:** Abril 2020

**CASTAS:** 50% Tinta Roriz, 50% Touriga Franca

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** A sua cor rosada resulta da prensagem direta de uvas tintas num ponto de maturação preciso. Segue-se uma fermentação em cubas inox a temperaturas controladas durante três semanas.

**ENVELHECIMENTO:** Todo o vinho é envelhecido em cubas de aço inoxidável por um período de cinco meses. Não é usada madeira neste período de estágio

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

**Álcool (%):** 13,00

**Açúcar Total (g/dm<sup>3</sup>):** 0,6

**Acidez Total (g/l AT):** 4,5

**PH:** 3,5

**ANO DE COLHEITA:** Podemos caracterizar o ano de 2019 por oscilações significativas das temperaturas mensais quando comparadas com os mesmos meses dos anos anteriores. As temperaturas médias mensais registadas foram ligeiramente inferiores aos anos anteriores, sobretudo na Primavera e Verão. As uvas apresentavam um bom estado sanitário e o nível de stress verificado foi quase insignificante. O ano vai ficar certamente marcado pela acidez natural verificada nos mostos. A vindima teve início no dia 7 de Setembro com os brancos e durou duas semanas.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho apresenta uma cor rosada brilhante e profunda. Na boca, a sua estrutura é apoiada por aromas e sabores intensos a frutos vermelhos. A sua acidez muito integrada impulsiona o vinho para um final de boca delicioso.