

# LICEIRAS TINTO CÃO 2019



**ANO VITÍCOLA:** A vindima começou no dia 9 de Setembro para os vinhos tintos. Terminou a 18 de Outubro e ocorreu com temperaturas amenas e quase sempre com tempo seco. Algumas chuvas bem-vindas ocorreram nos dias 21 e 22 de Setembro e nos dias 14 e 17 de Outubro, com um total de 47,8 mm. A vindima foi suspensa durante estes dias para não afetar a qualidade dos mostos. O ano será certamente caracterizado pela acidez natural encontrada nos vinhos com pH relativamente baixos e pela elevada acidez total. Como resultado, os vinhos têm uma frescura poucas vezes verificada no Douro. A casta Tinto Cão foi vindimada no dia 11 de Outubro.

**VINIFICAÇÃO:** O vinho fermentou em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois foi realizada a fermentação maloláctica.

**ESTÁGIO:** Todo este lote de Tinto Cão teve um período de estágio em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 10 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Este Tinto Cão de textura fina mas rica oferece fruta vermelha luxuriante, aromas a terra e algumas notas florais subtis. Originário da parcela mais antiga do Tinto Cão na Romaneira, totalmente exposta a sudeste, mantém uma acidez revigorante e brilhante. Muito agradável para beber agora, o vinho deve aguentar-se bem em garrafa durante vários anos.

**CASTAS:** 100% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,5 Acidez Total: 5,8 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,53 Açúcar Residual: 0,6 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Maio 2021  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt