

ROMANEIRA

PETIT VERDOT 2018



ANO VITÍCOLA: Após um inverno frio e seco, a primavera de 2018 apresentou-se fria e extremamente chuvosa provocando um crescimento foliar exuberante na vinha. O início do verão continuou chuvoso e com temperaturas pouco características para a época, situação que depois se reverteu para tempo quente e seco até ao início da vindima. Durante o mês de agosto registaram-se temperaturas acima dos 40°C durante vários dias, numa onda de calor que marcou certamente as características deste Petit Verdot. As uvas revelaram toda a sua qualidade para a elaboração de vinhos de excelência. Esta produção limitada é feita a partir de uma pequena parcela da propriedade, que foi vindimada nos dias 28 e 29 de setembro.

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 8 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO: 100% deste vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 20% das quais madeira nova.

NOTAS DE PROVA: Este 2018 apresenta uma cor muito escura e uma intensidade aromática notável, com notas de bagas silvestres e especiarias. Bem polido na boca, tem uma estrutura apertada com bom volume e notas de carvalho bem integradas. É um vinho forte que combina frescura e pureza de fruta que lhe confere um final muito longo.

CASTAS: 100% Petit Verdot.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 15,5%
Acidez Total: 5,20 g/dm³
pH: 3,72
Açúcar Residual: 0,80 g/dm³

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão
6 x 750 ml
Peso Bruto – 8,3 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Abril 2020

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt