



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA FINE RUBY



CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

PROVENIÊNCIA DAS UVAS: Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

SOLO: Xisto

MÉTODO DE FERMENTAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ENVELHECIMENTO: Tonéis ou balseiros de carvalho.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 19,5

Açúcares Totais (g/dm³): 80

Acidez Total(g/l AT): 4,3

PH: 3,69

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor ruby intensa e um aroma a frutos vermelhos e flores do bosque. Na boca é elegante, equilibrado e macio e no final revela-se bastante agradável e persistente.