



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA FINE TAWNY



**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/dm<sup>3</sup>):** 85

**Acidez Total(g/l AT):** 4,2

**PH:** 3,54

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho resulta de um blend produzido através de vinhos bastante elegantes envelhecidos em tonéis/balseiros por cerca de cinco anos. Apresenta uma cor vermelha brilhante e elegante que resulta do reduzido contacto entre as películas e a polpa durante a fermentação. No nariz revela-se mais complexo que o ruby, com aromas a fruta fresca e um toque a framboesa. No palato mostra-se ligeiramente doce, frutado e rico.