



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/dm³): 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.