



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH APONTADOR 2017



VINDIMA: Setembro 2017

ENGARRAFAMENTO: Junho 2019

ESTÁGIO: 100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 20% madeira nova

CASTAS: 100% Syrah

CLASSIFICAÇÃO: IGP Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 14,50

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,0

PH: 3,67

ANO DE COLHEITA: 2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido por uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016. Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climatéricas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta notas evidentes a especiarias com notas de cuminhos e flores silvestres. É um vinho cheio mas com frescura, também delicado ao revelar deliciosas notas a alcaçuz e framboesa. Tem um final longo com excelentes notas a madeira.