



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA VINTAGE 2017



**LOCALIZAÇÃO DA VINHA:** Este vinho foi feito unicamente com uvas da Quinta da Romaneira –Cotas – Alijó – no coração do vale do Douro.

**ENGARRAFAMENTO:** 2019

**TIPO DE MADEIRA:** Tonéis de carvalho francês usados

**ENVELHECIMENTO:** 20 meses na nossas caves da Quinta, na região demarcada do Douro, antes de engarrafar. Deverá envelhecer em garrafa durante 8 a 15 anos para adquirir a complexidade e bouquet característicos dum vintage.

**CASTAS:** 70% Touriga Nacional; 30% Touriga Francesa

**VINIFICAÇÃO:** As uvas foram pisadas e fermentadas nos lagares da Quinta da Romaneira com temperatura controlada a 28°C, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para um bom resultado final.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

**Teor Alcoólico (%):** 19,5

**Açúcares Totais (g/dm<sup>3</sup>):** 89

**Acidez Total (g/l AT):** 4,50

**PH:** 3,62

**ANO DE COLHEITA:** 2017 ficou marcado por ter a vindima muito cedo.

O ano vitícola foi anormalmente quente e seco durante a primavera e o verão, com picos de calor em particular no mês de junho. A falta de chuva foi alarmante durante todo o ano, com uma pequena quantidade significativa verificada no início de julho, que muito ajudou as vinhas durante as semanas quentes e secas que se seguiram. Consequentemente os volumes produzidos foram baixos e a maturação ocorreu cedo. A nossa vindima iniciou em agosto e terminou antes do final de Setembro. O tempo manteve-se quente e seco durante toda a vindima.

**NOTAS DE PROVA:** Os vinhos da Quinta da Romaneira têm sempre uma intensidade aromática que é própria deste grande terroir vitícola. Este Vinho do Porto Vintage 2017 é uma expressão suprema desta característica. É um vinho sedutor, cheio de charme e maravilhosamente expressivo, com notável estrutura e potencial de envelhecimento. Cor carregada ruby-roxeados, personalidade aromática intensa a especiarias. Grande elegância e pureza de sabores a fruta, taninos carnudos aveludados com um final muito longo e poderoso.