



ROMANEIRA

- 1757 -

R
DE ROMANEIRA
2016



VINDIMA: Setembro 2016 **ENGARRAFAMENTO:** Março 2017

ESTÁGIO: Setenta por cento lote envelheceu em barricas de carvalho francês usadas

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah e Tinto Cão.

CLASSIFICAÇÃO: IGP Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas troco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25/28°C e com recurso à técnica de remontagem.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 4,7

PH: 3,62

ANO DE COLHEITA: 2016 foi um ano de extremos; choveu todos os meses até Junho e só nos meses de Abril e Maio caíram 260 litros por metro quadrado e as temperaturas médias sempre acima dos 20°C. Durante os meses de Julho, Agosto e Setembro observaram-se temperaturas muito altas, com máximas acima dos 40 graus centígrados várias vezes durante esse período e sem chuva alguma.

A vindima foi interrompida a 9 de Setembro e retomada no dia 20, depois de a 13 de Setembro terem chovido 18 mm. Durante o restante mês de Setembro não voltou a chover. A vindima prosseguiu assim em excelentes condições fitossanitárias.

Apesar de - ou talvez devido às - condições climáticas excepcionais e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, com excelente estrutura, frutas vibrantes e intensas e aromaticamente muito expressivos.

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor de tonalidade encarnada bastante viva. No nariz é fino e delicado e, na boca, revela frutos maduros, mas suaves. Um vinho muito equilibrado e agradável consumo.

ENÓLOGO: António Agrellos