



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
Fine Ruby



SOLO
Xisto

CASTAS
Tinta Roriz, Touriga Franca e
Tinta Barroca

ENÓLOGO
António Agrellos

GARRAFA
0,75 l

LOGÍSTICA
Caixa de cartão de 6 garrafas

VINIFICAÇÃO
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.

ESTÁGIO
Tonéis ou balseiros de carvalho

VINHA
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.

**TEMPERATURA DE
SERVIÇO**
Ligeiramente fresco ou à
temperatura ambiente

Apresenta uma cor ruby intensa
e um aroma a frutos vermelhos e
flores do bosque. Na boca é
elegante, equilibrado e macio e
no final revela-se bastante
agradável e persistente.

NOTAS DE PROVA
Apresenta uma cor ruby intensa e
um aroma a frutos vermelhos e
flores do bosque. Na boca é
elegante, equilibrado e macio e no
final revela-se bastante agradável e
persistente.

**CARACTERÍSTICAS
ANALÍTICAS**
Teor Alcoólico (%): 19,50
Açúcar Residual(g/dm³): 87,70
Acidez Total (g/dm³): 3,98
PH: 3,68

Safra. Jantar Português em 19/06/2019.