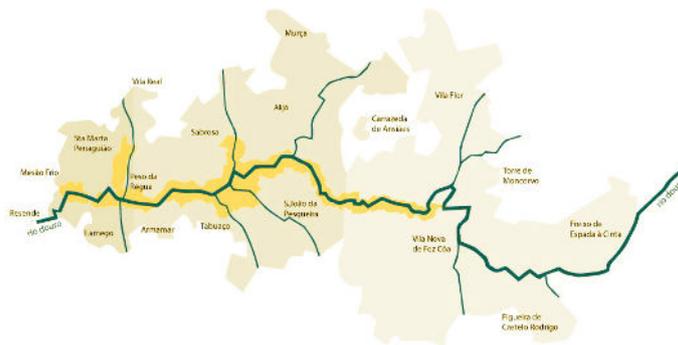




AGRI-RONCÃO  
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



## DR Porto Colheita 2007

**PRODUTOR** Agri-Roncão Vinícola, LDA

A Agri-Roncão é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sadegas/centros de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Roncão dedica-se à produção e comercialização de Vinhos do Douro, Vinhos Verdes e Vinhos do Porto.

**REGIÃO** Douro/ Sub-região Corgo

**TERROIR** A Quinta da Levandeira do Roncão situa-se na margem direita do Rio Douro, em Vilarinho de Cotas, concelho de Alijó. Apresenta um relevo muito acidentado em encosta, com inclinações diversas que variam entre os 5% e os 45%, um solo ácido de origem xistosa, com elevado grau de pedregosidade. Situa-se entre as cotas 500/600m de altitude, com uma exposição a Sul. As vinhas recebem sol durante todo o dia, refletindo-se na qualidade das suas maturações. Beneficia de um microclima, onde uma extensa cadeia montanhosa protege a região da influência do Oceano Atlântico, oferecendo um clima continental caracterizado por verões quentes e secos e invernos frios e chuvosos.

**VINIFICAÇÃO** Elaborado a partir de uvas tintas de castas tradicionais do Douro, cuidadosamente selecionadas e vindimadas manualmente. Durante a fermentação alcoólica procedeu-se à fortificação do mosto com a adição de aguardente vínica. Concluída a fermentação, foi mantido e envelhecido durante vários anos em barricas velhas de madeira. Vinho do Porto de qualidade, resultante de uma única colheita (2007), envelhecido em casco até ao momento do seu engarrafamento (2022).

**NOTAS DE PROVA** Denso e concentrado, com tons de vermelho atijolado e taninos firmes. O aroma é marcado pela combinação entre a fruta e algumas notas de madeira. Na boca é fresco, elegante e com um final persistente.

**Colheita** 2007 (envelhecimento 15 anos em barrica)

**Casta** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**Enólogo** Luís Rodrigues

**Teor Alcoólico** 20%

**Acidez Total** 4.1 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Totais** 120 g/dm<sup>3</sup>

**Temperatura de Serviço** 12/16°C

