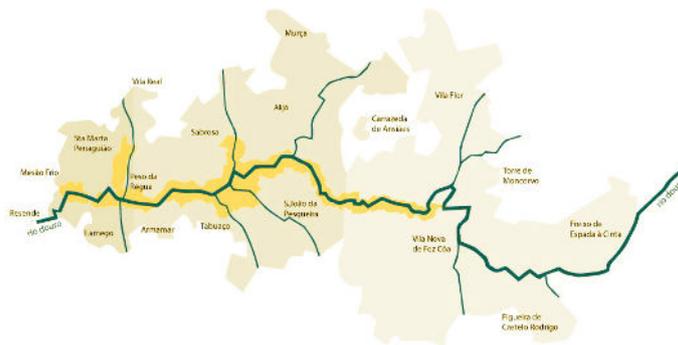




AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



DR Porto Vintage 2001

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 sadesgas/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 elevada qualidade, 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 transferido para cuba de inox e mantido em balseiro durante um período de 2 anos antes de ser engarrafado. Os Vinhos do Porto Vintage não são filtrados no momento do seu engarrafamento, pelo que continuam o seu envelhecimento em garrafa. O engarrafamento dos vinhos do Porto Vintage deverá ocorrer obrigatoriamente até ao segundo ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA De cor ainda intensa a evoluir para vermelho tijolo/grená. No nariz alguma fruta preta, notas de chocolate preto, de rebuçado caramelizado, com um toque de especiarias, complexo. Sabor intenso, com excelente acidez e taninos, equilibra na perfeição força e maturidade com um potencial de elegância. A garrafa deve ser armazenada deitada, a uma temperatura amena e protegida da luz.

Colheita 2001

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

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 3.9 g/dm³

Açúcares Totais 107.9 g/dm³

Temperatura de Serviço 14/18°C

