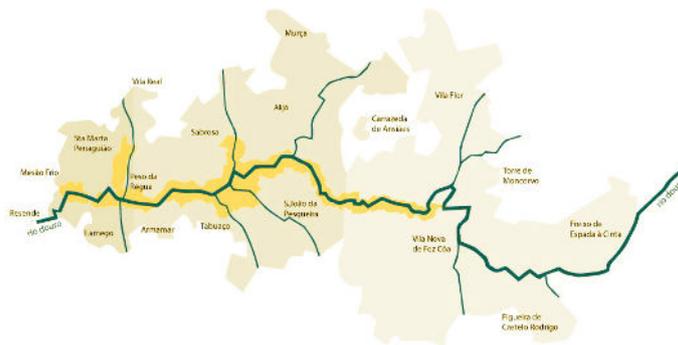




AGRI-RONCÃO  
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



## DR Porto Vintage 2002

**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 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, evoluindo para tons de vermelho tijolo. No nariz apresenta alguns aromas de cereja e frutos pretos. O paladar é rico e complexo, com um toque de especiarias. Harmonioso e elegante. A garrafa deve ser armazenada deitada, a uma temperatura amena e protegida da luz.

**Colheita** 2002

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

**Enólogo** Luís Rodrigues

**Teor Alcoólico** 20%

**Acidez Total** 4.35 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Totais** 108.2 g/dm<sup>3</sup>

**Temperatura de Serviço** 14/18°C

