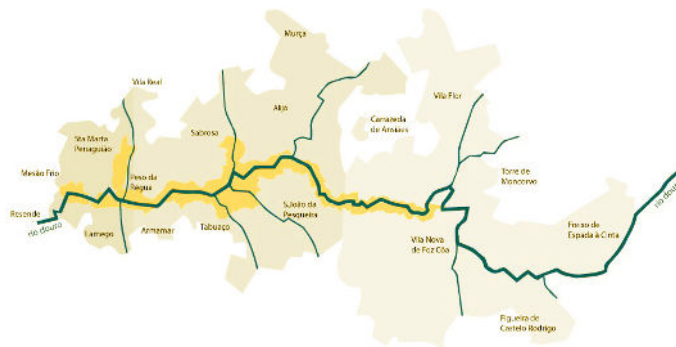




AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.

www.agri-roncao.pt



DR Porto Colheita 2006

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 (2006), envelhecido em casco até ao momento do seu engarrafamento (2024).

NOTAS DE PROVA Denso, concentrado, com tons de tijolo vermelho claro. O aroma é marcado pela combinação de notas de frutas, madeira e frutos secos. Na boca é fresco, encorpado, denso e com um longo e persistente acabamento de baunilha.

Colheita 2006 (envelhecimento 18 anos em barrica)

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

Enólogo Luís Rodrigues

Teor Alcoólico 20%

Acidez Total 4.2 g/dm³

Açúcares Totais 130 g/dm³

Temperatura de Serviço 12/16°C

