



Ícones

Degusta Club



VINHA DAS ROMÃS 2009

Monte da Ravasqueira

Um extraordinário tinto do Alentejo, com a assinatura do famoso Rui Reguinga e de Joaquim Guimarães. Seu aroma é muito complexo e intenso, generoso, pleno de frutas negras. Na boca é amplo e estruturado, bastante intenso, mas equilibrado, com um final de boca longo e elegante. Um ícone alentejano!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

Terroir

País Portugal
Região Alentejo
Produtor Monte da Ravasqueira
Safrá 2009

Elaboração

Uva 50% Syrah, 30% Touriga Nacional, 15% Alicante Bouschet e 5% Touriga Franca
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento Fermentação em lagares. Maceração de 3 semanas. Estágio de 9 meses em carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Cor densa encarnada escura e opaca.
Olfativo Nariz, ao princípio, fechado. Com o tempo transborda uma complexidade de frutas pretas, cedro, frutos do bosque, mix de especiarias, cardamomo e terroso.
Gustativo Carnudo, taninos sólidos e crescentes mas finos e elegantes no final. Muito frescor, final mineral granítico
Harmonização Carnes de Porco, caça, assados e bacalhau

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

Romãzeiras viraram Vinhas

Em 2002, tomou-se a decisão de arrancar um conjunto de romãzeiras que ocupavam uma área de cerca de cinco hectares para se plantar vinha. Pretendia-se que o sucesso de maturação das romãzeiras pudesse transmitir-se na qualidade das uvas das castas Syrah e Touriga Franca, então plantadas naquela parcela que passou a chamar-se Vinha das Romãs. No entanto, algo de diferente foi observado durante todas as colheitas. Por mero acaso, simples conjugação de fatores, ou simplesmente pelas características inerentes ao *terroir*, esta vinha revelou uma concentração e um nível de maturação único em toda a área de vinha do Monte da Ravasqueira.