



# Ícones

*Degusta* 



## 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  
**Safr** 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.