



# QUINTA DA ROMANEIRA Rosso

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

Scisto

**VITIGNI:**

Touriga Nacional (50%),  
Touriga Franca (40%) e  
Tinto Cão (10%)

**VINIFICAZIONE:**

Il vino viene vinificato nelle nostre speciali vasche in acciaio inox a temperatura controllata (25°/28°C). L'invecchiamento dura 14 mesi, durante i quali il prodotto viene tenuto in botti di rovere francese.

**DENOMINAZIONE:**

DOC Douro

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

Fresco e bilanciato, il suo intenso e ampio aroma di frutta e di spezie selvatiche, unito ai tannini forti, ma eleganti, sono le tipiche caratteristiche di un grande vigneto come quello di Romaneira.