

VINHO DO PORTO
VINTAGE 2024



ANO VITÍCOLA: O ano vitícola de 2024 reuniu muitas das condições que procuramos num grande ano de Porto Vintage. A precipitação abundante do Inverno e de parte da Primavera criou importantes reservas de água no solo.

As uvas amadureceram progressivamente, com bom desenvolvimento da cor, da expressão aromática e dos taninos, preservando ao mesmo tempo a frescura. Setembro revelou-se depois decisivo. Temperaturas inferiores à média durante a fase final de maturação, combinadas com a ausência de precipitação significativa, permitiram-nos esperar pela plena maturação fenólica sem perder frescura nem concentração. Este equilíbrio entre fruta madura, frescura natural e plena maturação fenólica é uma das características que definem o ano de 2024.

A qualidade dos vinhos não dependeu apenas da concentração, mas da escolha do momento certo para vindimar cada casta, quando fruta, frescura, maturação dos taninos e definição aromática estavam em equilíbrio. O resultado foram vinhos com muito boa cor, aromas expressivos, taninos maduros e a frescura natural que dá equilíbrio e comprimento.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram fermentadas com engajo em lagares de inox equipados com sistemas de pisa robótica, reproduzindo a extração eficaz da pisa tradicional a pé. A fermentação decorreu com controlo de temperatura entre 28 e 30°C.

ESTÁGIO: Cuidadoso estágio de 20 meses nas caves da Quinta, no Douro. Para atingir toda a complexidade e o bouquet característico de um Porto Vintage, recomenda-se que o vinho envelheça em garrafa durante 8 a 15 anos, permitindo que o vinho evolua e desenvolva as características associadas aos bons Vinhos do Porto Vintage.

NOTAS DE PROVA: Este Quinta da Romaneira Porto Vintage 2024 apresenta o perfil clássico da quinta: fresco, preciso e elegante, com fruta intensa, taninos firmes, boa acidez natural e uma clara expressão do seu terroir. De cor púrpura profunda, o vinho abre com um nariz muito aromático e puro, com notas de violeta, esteva e ervas silvestres, seguidas de amora, cereja preta, cassis e ameixa. Subtis notas de especiarias acrescentam complexidade e reforçam o seu carácter distintivo. Na boca, combina profundidade e frescura, com taninos finos e excelente estrutura. A fruta é expressiva, mas o vinho mantém-se preciso e equilibrado, conduzindo a um final longo, frutado e persistente, com grande potencial de envelhecimento.

.CASTAS: Touriga Nacional; Touriga Francesa; Sousão.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool: 19,50% Acidez Total: 4,80 g/dm³ pH: 3,64 Açúcar Residual: 96 g/dm³	Disponíveis diversas opções	Maio 2026 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt