

ROMANISCO RESERVA
DOURO D.O.C.

Portugal





CASALINHO WINES



ROMANISCO RESERVA DOURO D.O.C.

Portugal

Colheita
Vintage
Jahrgang
2016

Notas de Prova

Tasting Notes Verkostungsnotizen

Cor rubi intensa e profunda, apresenta um aroma complexo a fruta vermelha madura e violetas, bem integrado com aromas mais discretos a frutos secos e baunilha conferidos pelo estágio em barrica. Na boca revela-se sedoso, com volume, sentindo-se os taninos de boa qualidade que lhe conferem uma estrutura sólida e duradoura.

Romanisco is a remarkable red wine, very deep in color. Reveals enormous concentration of aromas, with jammy red fruit and some spice. Elegant, although vigorous in the mouth. Long and distinct finish.

Dieser Wein mit intensiver tiefroter Farbe präsentiert ein komplexes Aroma von reifen roten Beeren und Veilchen, die gut zu den diskreteren Aromen trockener Früchte und dem von der Fassreifung stammenden Vanilleton passen. Am Gaumen zeigt er sich samtig und mit gutem Volumen, wobei ihm die hochwertigen Tannine eine solide und langanhaltende Struktur verleihen.

Vinificação

Winemaking Weinbereitung

Após uma criteriosa selecção das melhores uvas, o mosto é suavemente desengaçado e fermenta em cubas de inox com controlo de temperatura (27°C - 28°C), sendo depois sujeito a uma longa maceração pós-fermentativa, seguida de fermentação maloláctica e estágio em barricas de Carvalho Francês durante cerca de 12 meses.

After achieving the ideal ripeness the grapes are softly destemmed and the fermentation takes place in stainless steel vats with temperature control (27°C - 28°C). After long post fermentation maceration and malolactic fermentation, the wine aged 12 months in small French oak barrels.

Nach einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben wird der Most sanft entrappt, bei kontrollierter Temperatur (27°C - 28°C) vergärt und anschließend einer langen Maischegärung unterzogen. Danach erfolgt eine malolaktische Gärung und eine circa 12-monatige Reifungen in Fässern aus französischer Eichen.

Sugestão de Consumo

*Food Sugestions
Serviervorschlag*

Pratos fortes de comida tradicional Portuguesa, grelhados, caça ou queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C - 17°C, em copos adequados.

Goes well with grilled meat, game or buttery cheeses. Should be served at 16°C - 17°C in proper glasses.

Dieser Wein sollte zu den herzhaften Gerichte der portugiesischen Küche, zu Grillfleisch, Wild und intensiven Käsesorten gereicht werden. Bei einer Temperatur von 16°C - 17°C in geeigneten Gläsern servieren.

Castas *Grape Varieties Rebsorten*
Touriga Nacional, Touriga Franca
e Tinta Roriz

Solo *Soil Boden*
Granítico *Mainly Granitic Granithaldig*

Enólogo *Winemaker Önologe*
Nuno Vieira Silva

Álcool *Alcohol Alkoholgehalt* pH
14% 3,7

Acidez Volátil *Volatile Acidity Flüchtige Säure*
0,40 g/l

Acidez Total *Total Acidity Säuregehalt*
4,1 g/l

Açúcar Residual *Residual Sugar Restzucker*
0,6 g/l

Rua do Casalinho, n.º6 · 4815-703 Vizela - Portugal

T. +351 225 105 433/4 · M. +351 935 105 433 · geral@casalinhowines.com · www.casalinhowines.com