

# Romanisco Grande Reserva



COLHEITA Vintage	2012
DENOMINAÇÃO Appellation of origin	DOURO DOC, Portugal
TIPO Type of wine	TINTO RED
PRODUTOR Producer	CAVES DO CASALINHO
CASTAS Grape varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca
TIPO DE SOLO Soil Characteristics	Xisto Schist

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS TASTING NOTES

Cor rubi intensa e profunda, apresenta um aroma complexo a frutos vermelhos e violetas, denotando ainda notas balsâmicas e mentoladas. O estágio em barricas de excelente qualidade durante cerca de um ano, complementa este vinho elegante com aromas fumados e de especiarias. Na boca revela-se sedoso, com volume, denotando taninos de boa qualidade, que lhe conferem uma estrutura sólida e duradoura. Estagiou durante 6 meses em garrafa.

*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.*

## VINIFICAÇÃO WINEMAKING

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 6 meses e posteriormente 6 meses em garrafa antes da sua comercialização.

*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, followed by 6 months in bottle.*

## PARÂMETROS ANALÍTICOS TECHNICAL DETAILS

Álcool Alcohol (v/v) 13.81%  
Acidez volátil Volatile acidity 0,48g/L  
Acidez total Total acidity 4.1g/L . pH 3.71  
Açúcar residual Residual sugar aprox. 0.6g/L

## SUGESTÃO DE CONSUMO FOOD SUGGESTIONS

Pratos fortes de comida tradicional Portuguesa, grelhados, caça ou queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura de 16–17°C, em copos adequados.  
*Goes well with grilled meat, game or buttery cheeses. Should be served at 16°–17° C. in proper glasses.*