



CAVES DO CASALINHO

ROMANISCO RESERVA

Colheita / Vintage	2013
Denominação / Appelation	DOURO DOC
Tipo / Type of Wine	TINTO RED
Produtor / Produce	CAVES DO CASALINHO
Castas / Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Solo/Soil	XISTO SCHIST
Alcoól / Alcohol	13,64%
Acidez Volátil / Volatile acidity	0,40 g/l
Acidez Total / Total Acidity	4,1 g/l
pH	3,7
Açúcar Residual / Residual Sugar	0,6 g/l
Enólogo	Eng.º Nuno Silva



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS / TASTING NOTES

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.

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.

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.

SUGESTÃO DE CONSUMO / FOOD SUGESTIONS

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 16º–17º C. in proper glasses.