



Quinta da Romeyra Vinha dos Fósseis Branco 2021

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Bucelas

REGIÃO | Lisboa

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2023-01-18

GARRAFAS PRODUZIDAS | 3180

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 1.0 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 150 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.4 g/L ±0.5

pH | 3.2 ±0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 293 kJ/70 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.



QUINTA DA ROMEYRA

RACIONAL DO PRODUTO

Vinha dos Fósseis é um vinho de parcela da Quinta da Romeyra, apresentado apenas em anos excecionais! O nome surge do facto deste vinho nascer de uma parcela onde foram encontrados fósseis.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2026

O aroma apresenta-se intenso e complexo onde podemos identificar notas de maresia e rocha do mar. Notas de flores e frutos secos envolvidas pelo volume e cremosidade de boca em harmonia com uma acidez vibrante e fina. Presença em boca muito longa que o tornam muito gastronómico e polivalente à mesa.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Argiloso, Calcário.

ENÓLOGO | Luís Cabral Almeida.

CASTAS

Arinto (100%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Vinha dos Fósseis da Quinta da Romeyra. Vindima manual com selecção de cachos, desengate total e prensagem suave a baixa temperatura. Decantação estática a frio seguida de fermentação em depósitos de inox a temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Estagia durante 18 meses em toneis de 1200 litros de carvalho francês. Após este período, realiza-se o lote, é engarrafado e estagia em garrafa, no mínimo 24 meses até ao seu momento de consumo.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Comercializado pronto a consumir. Pode guardar até 10 anos após data colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

É um vinho que pela sua elegância e complexidade acompanha muito bem todo o tipo de pratos de peixes e mariscos e queijos

<https://www.quintadaromeira.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.

