



NICOLAU DE ALMEIDA

## CASA DE RONFE



João Nicolau de Almeida e os seus filhos estão intrinsecamente ligados às regiões do Porto e Douro. No entanto, têm também uma forte relação com o Minho, cuja a leveza os seduz, contrastando com o imponente e intenso Douro. Sempre fez parte de longas conversas a ideia de fazer um vinho neste ambiente clorofílico.

José Rosas, avô de João e reconhecido joalheiro do Porto, adquire em 1919 a Casa e Terras de Ronfe, conforme o desejo da sua mulher, Maria Antónia Ramos Pinto, para destino de férias da sua recém formada família. Esta nobre propriedade datada do século XII, e a sua casa, um exemplo de barroco tardio português do século XVIII, precisavam de um sério restauro. José Rosas, um homem renascentista e apaixonado pelas artes, dedicou uma grande parte da sua vida adulta à recuperação desta casa e construção dos seus impressionantes jardins recorrendo a alguns dos melhores artesãos e arquitectos da época.

João passou nesta Casa longos e inesquecíveis verões da sua infância. Numa feliz continuação da história da família, hoje, João e os seus filhos no contexto da Nicolau de Almeida, apostam na revitalização das vinhas desta Casa, inseridas na região do Minho, Vinho Verde - Vale do Sousa, onde a casta trajadura se destaca.

Renasce assim o vinho sob o nome de Ronfe, bem como o seu rótulo, registados e criados em 1935 pelo o avô de João. Um vinho repleto de história, com um *terroir* muito particular que aqui se insere numa envolvente paisagística e arquitectónica sublimes.



## RONFE 2023

### **Castas**

Trajadura.

### **Ano Vitícola**

O ano de 2023 foi um ano chuvoso e com temperaturas mais elevadas que o habitual, inclusive durante o Outono e Inverno, continuando a registarem-se na Primavera e Verão. Foi assim um ano de viticultura trabalhoso, mas com bons resultados maturação equilibrada. A vindima teve início a 13 de Setembro.

### **Vinificação**

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 20kg. Após uma pré maceração pelicular, as uvas foram prensadas e fermentaram em pipas de 600 litros e cuba de cimento, com as borras finas. Após fermentação alcoólica, o vinho fez a fermentação malolática tendo sido envelhecido nas mesmas pipas e cubas de cimento com as borras finas, com recurso a *batonnage*. Foi engarrafado em Junho de 2024.

### **Notas de Prova**

Cor citrina intensa com um fundo dourado, vivo e cristalino. Escolhemos a casta trajadura porque não é muito ácida nem agressiva. Tem uma base aromática de frutos como a maçã, pêra e pêssego. A boca é macia, cheia, com grande equilíbrio, redonda e madura. No final deixa-nos uma grande frescura na boca sendo ideal para tomar como aperitivo ou para acompanhar peixes ou mariscos. Diríamos que é um vinho típico de transição com uma boa capacidade de envelhecimento.

### **Informação Técnica**

Região Vinhos Verdes, Minho, Sub-região de Sousa / Altitude Vinhas 200-300m / Condução Vinhas em Cordão Duplo / Exposição Sudoeste / Alcool 12,5% / Açúcar Residual < 2g/L  
Produção 4.043 Garrafas de 0,75cl

