

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 2024



Castas

Trajadura.

Ano Vitícola

Durante o repouso vegetativo, outono e inverno, foram registadas temperaturas e precipitação mais altas. Na primavera e verão também. Mas o período de vindima foi quente e seco o que levou a um ano com boa produtividade, qualidade e uvas sãs com grande equilíbrio. Houve um bom processo de maturação das uvas. A vindima teve início no dia 6 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

Esta casta trajadura diferencia-se categoricamente de todas as outras castas da região. Tem uma estrutura potente que balança perfeitamente com uma acidez fina elegante e mineral. Não é agressiva, transmite uma frescura de franco equilíbrio. A cor é citrina e na primeira sensação do cheiro nota-se a potência com alguma gordura mas leve, suave, frutada e fresca. Depois com o evoluir no copo vai soltando inúmeros e delicados cheiros sendo os primeiros resinosos. De seguida uma série de aromas florais, tais como rosas, jasmim, flor de vinha e outros. Na boca provoca uma sensação de corpo com frutos, pêssego, banana e um pico de acidez cristalina. No final todas estas variações aromáticas vão lentamente desaparecendo deixando uma sensação de frescura aromática. Um branco que se adapta ao verão e inverno.

Informação Técnica

Região Vinhos Verdes, Minho, Sub-região de Sousa / Altitude Vinhas 200-300m / Condução Vinhas em Cordão Duplo / Exposição Sudoeste / Álcool 12,5% / Açúcar Residual < 2gL
Produção 4.824 Garrafas de 0,75cl