



QUINTA DO ROMEU

Quinta do Romeu

Branco Reserva

2018

www.quintadoromeu.com

Portugal



Appellation :	DOC Douro
Cépages :	Gouveio, Viosinho, Arinto, Rabigato
Terroirs :	Sol schisteux
Région :	Douro
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	Cuves inox et foudres autrichiens sur lies



Histoire :

Clemente Guimarães Menéres a 31 ans quand il fonde son domaine du Douro en 1874 au cœur de la région de Bragança. Le jeune homme achète la forêt de chênes-lièges, restaure le vignoble dévasté par le phylloxera et étend les plantations d'oliviers déjà existantes. Quand la région est restructurée en 1907, il obtient l'autorisation d'y produire du porto. Aujourd'hui géré par les descendants du fondateur (João Pedro Menéres, Nuno Espregueira et João Menéres), peu de choses ont changé ; les 25 hectares de vignes sont toujours là et les productions restent le liège, le vin, le Porto et l'huile d'olive. Les portos et les vins DOC Douro sont produits en viticulture biologique depuis 1995. Toutes les variétés autochtones de la région du Douro y cohabitent, dominées par le touriga nacional (dont le vin tire ses arômes floraux intenses). Elles sont plantées à 320 mètres d'altitude en moyenne sur des sols de schiste et de granit.

Description :

La cuvée Branco Reserva offre une robe couleur or. Au nez, le vin annonce une belle complexité et intensité aromatique. L'ensemble est superbe, avec des notes de pêche et pomme, et des fruits exotiques (passion et ananas) bel équilibre. En bouche, l'attaque est minérale et crémeuse, sur des saveurs d'agrumes. C'est un vin complexe avec une très belle acidité.

Accords :

Viandes blanches, Volailles
Fruits de mers

Service :

12 - 14°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

