



QUINTA DO ROMEU



Quinta do Romeu

Tinto

2018

www.quintadoromeu.com

Portugal



Appellation : DOC Douro
Cépages : 55% Touriga Nacional, 18% Tinta Roriz, 14% Sousão et 13% Touriga Franca

Terroirs : Sol schisteux
Région : Douro
Degré alcoolique : 13,5%vol
Elevage : Cuves béton durant 18 mois

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 Tinto offre une robe rouge rubis.

Au nez, le vin annonce une belle complexité et intensité aromatique.

L'ensemble est magnifique, avec des notes de fruits rouges, de bergamote et de violette.

En bouche, l'attaque est souple et délicate, sur des saveurs de cassis et groseille. Ce vin offre un équilibre parfait !

Accords :

Agneau, Cochon braisé

Canard, Fromage de chèvre

Service :

17 -18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

