



Informations techniques

Alcool : 14%

pH : 3.32

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.0 g/L

Sucre résiduel : 0.71 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



R de Romaneira - 2020

Appellation : Douro

Cépage : 40% Touriga Francesa; 25% Tinta Roriz; 15% Syrah; 10% Touriga Nacional; 10% Tinto Cão

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 10 mois en fût de chêne français de 225L

Un mot sur la cuvée

Ce vin reflète parfaitement son terroir avec un mélange harmonieux de cépages portugais et une touche de Syrah. Après une vinification soignée en cuves inox et 10 mois d'élevage en barriques de chêne français, il offre un vin frais, bien équilibré et agréable à déguster.

Le domaine

Au cœur de la vallée du Douro, Quinta da Romaneira incarne l'histoire et l'excellence viticole. Brillant déjà au XIX^e siècle, ce domaine emblématique a connu une nouvelle ère en 2004 grâce à un groupe d'investisseurs passionnés, parmi lesquels Christian Seely, directeur des propriétés d'Axa Millésimes, incluant la renommée Quinta do Noval. Sous la direction visionnaire de Seely et d'Antonio Agrellos, vigneron multi-primé au Portugal, la propriété a retrouvé son éclat. Ses 85 hectares de vignes en terrasses sur des sols de schistes révèlent le meilleur des cépages rouges du Douro, dont le Touriga Nacional (40 %), ainsi que des variétés blanches et innovantes.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de fruits mûrs, des touches florales et des nuances de vanille.

En bouche, il se distingue par son équilibre parfait et sa fraîcheur, avec une finale longue.

Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Carré d'agneau rôti aux herbes

Charcuterie ibérique