



## Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.58

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4.9 g/L

Sucre résiduel : 0.83 g/L

# QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

[www.quintadaromaneira.pt](http://www.quintadaromaneira.pt)



## Sino da Romaneira - 2020

**Appellation :** Douro

**Cépage :** 50% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca , 10% Touriga Nacional et 10% Tinto Cão .

**Terroirs :** Sols schisteux

**Région :** Douro

**Élevage :** 10 mois en fût de chêne français de deuxième usage

### Un mot sur la cuvée

Le vin Sino, portant l'image de la cloche du XVIII<sup>e</sup> siècle au-dessus de la porte de la maison principale de la Quinta, reflète la richesse et l'héritage de ce domaine historique. Les raisins, principalement issus de Touriga Francesa et Tinta Roriz, proviennent de différents terroirs de la Quinta, offrant un vin élégant et fruité, qui exprime la diversité et la beauté du lieu.

### Le domaine

Au cœur de la vallée du Douro, Quinta da Romaneira incarne l'histoire et l'excellence viticole. Brillant déjà au XIX<sup>e</sup> 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 : Fruits rouges mûrs, mêlés à des notes florales et une touche d'épices douces.

En bouche soyeux et éclatant avec une élégance équilibrée. Les tanins fins et ronds laissent place à une finale fraîche et persistante

#### Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

#### Accords

Terrine de gibier aux baies rouges

Épaule d'agneau confite au romarin