



## Informations techniques

Alcool : 13%

pH : 3.17

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 0.65 g/L

# QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal



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

## Reserva Branco - 2022

**Appellation :** Douro

**Cépage :** 40% Gouveio; 25% Viosinho; 20% Rabigato; 15% Boal

**Terroirs :** Sols schisteux

**Région :** Douro

**Élevage :** En fût de chêne français, dont 30% neuf

## Un mot sur la cuvée

Issu de vignes anciennes de Gouveio, Viosinho, Rabigato et Boal, cultivées sur des sols de schiste et de quartz caractéristiques de la région, ce vin bénéficie d'un élevage en fûts de chêne français. Il dévoile une complexité minérale et une expressivité remarquable, avec des arômes qui capturent l'essence même du terroir.

## 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 mûrs, de fleurs et de subtiles notes boisées.

En bouche, il se distingue par sa structure ample, une acidité revigorante et une longue finale.

## Conseils

T° de Service : 7- 9° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

## Accords

Poissons grillés

Volailles en sauces