



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.57

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.2 g/L

Sucre résiduel : 0.83 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



Sino da Romaneira - 2021

Appellation : Douro

Cépage : 40% Touriga Franca, 35% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional et 5% Tinto Cão.

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

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

Un mot sur la cuvée

Issu principalement de Touriga Franca et de Tinta Roriz, vendangés dès la fin août pour préserver leur fraîcheur, ce vin est vinifié en cuves inox et partiellement élevé en fûts de chêne français. Il se distingue par ses arômes de fruits rouges sauvages, ses tannins souples et succulents, ses notes minérales subtiles et une belle acidité, offrant une finale longue et harmonieuse.

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 : Fruits rouges croquants (cerise griotte, framboise) soulignés d'épices fines et d'une touche florale rappelant la violette.

En bouche, il dévoile une fraîcheur juteuse, soutenue par des tanins soyeux et prolongée par une finale longue, épicee et minérale.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Côte de bœuf grillée

Épaule d'agneau confite au romarin