



Informations techniques

Alcool : 14%

pH : 3.69

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.6 g/L

Sucre résiduel : 0.63 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



R de Romaneira - 2023

Appellation : Douro

Cépage : 50% Tinta Roriz; 25% Touriga Francesa; 10% Touriga Nacional; 10% Tinto Cão

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 10% du vin ; 11 mois en fût de chêne français de 225L

Un mot sur la cuvée

Issu d'un assemblage de cépages portugais, ce vin est vinifié en cuves inox, et seulement 10 % de l'assemblage a été élevé pendant 11 mois en barriques de chêne français de deuxième et troisième année. Il présente une fraîcheur éclatante, un équilibre harmonieux entre ses arômes de fruits mûrs, ses notes florales et sa touche subtile de vanille, ainsi qu'une belle structure, offrant une finale longue, savoureuse et agréable.

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, complétés par des notes florales et une touche de vanille.

En bouche, il est équilibré et frais, avec une finale longue, savoureuse et satisfaisante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Carré d'agneau rôti aux herbes

Charcuterie ibérique