



QUINTA DO ROMEU

MOINHO DO GATO TINTO



País, Região e Sub-região

Portugal / Douro / Bragança



Vinhedo

Vinha de média altitude (320 metros) com exposições solares diversas. Solo de xisto na transição para o granito. Clima seco com amplitudes térmicas diárias e anuais enormes.



Uva

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional



Safra

2015



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento. Co-fermentação espontânea em lagares de granito com quebra de manto ou suaves remontagens. Estágio em cuba de cimento. Vinho não estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi. No nariz tem aroma jovem com boa intensidade de frutas vermelhas frescas e jovens. Na boca é muito suave e jovem. Acidez fresca e equilibrada com taninos macios que conferem elegância ao vinho, termina com um sabor frutado muito agradável. Temperatura de serviço entre os 16°C.



Harmonização

Carnes vermelhas, carnes assadas e carnes grelhadas.



Sobre a Vinícola

A Sociedade Clemente Menéres Lda. é uma sociedade agrícola familiar fundada em 1902. Estabelecida desde 1874, produz vinhos, azeite e cortiça na Quinta do Romeu. Um dos proprietários da quinta, vinícola portuguesa biodinâmica, da região Norte do Douro, João Menéres, é um jovem enólogo que se orgulha de ser a quinta geração a cuidar dos vinhedos e olivais da família. A vinícola possui certificação de agricultura biológica há 20 anos e desde 2012 já converteu todos os processos para o biodinamismo.