



QUINTA DO ROMEU

ROMEU



País, Região e Sub-região

Portugal / Douro / Bragança



Olival

Oliveira de média altitude (350 metros) com exposições solares diversas com cerca de 120 ha. Solo de xisto na transição para o granito. Climaseco com amplitudes térmicas diárias e anuais enormes.



Azeitona

Cobrançosa, Verdeal Trasmontana e Madural



Acidez Máxima

0,2%



Colheita

Tradicional de forma manual e mecanizada



Qualificação

Extravirgem Biodinâmico



Produção

Em lagar próprio e exclusivo. Esmagamento em moinho de granito seguido de extração por um decanter de duas fases. Este processamento é feito no próprio dia da apanha ou, mais tardar, no dia seguinte.



Notas de Degustação

De cor verde/amarela com aroma intenso a erva, flores e azeitona. No palato é redondo, denso e fluido. Com um leve doce amendoado no início, seguido de azeitona fresca, verduras variadas e um final extremamente longo e complexo com uma nota picante, mas não amarga. Trata-se de um azeite único com uma personalidade delicada, não demasiado potente, mas de uma grande elegância e harmonia.



Harmonização

Vegetais cozidos, saladas, carnes brancas, peixes, mariscos e na preparação de molhos.



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.

