



# 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

2019



## 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.