



QUINTA DO ROMEU

QUINTA DO ROMEU BRANCO RESERVA



País, Região e Sub-região

Portugal/ Douro / Bragança



Vinhedo

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



Uva

Gouveio, Viosinho, Arinto, Rabigato, entre outras



Safra

2018



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Seleção manual dos cachos na mesa de escolha seguido de esmagamento. Prensagem. Decantação estática a frio durante 24 horas. Fermentação alcoólica em cuba de aço inox com controle de temperatura. Parte do lote (20%) termina e estagia em pipas de carvalho austríaco sem tosta durante 6 meses sobre borras finas com batonnage periódica.



Notas de Degustação

Cor de citrino brilhante. Aroma jovem com boa intensidade e complexidade. Destacam-se nuances de frutos maduros de árvores (maçã, pêssigo e marmelo) e frutos tropicais frescos (maracujá e abacaxi). Ligeiro toque mineral que lhe confere personalidade. Tem o paladar seco. Ataque cremoso, mas com acidez muito fresca. Bom volume em boca revelando o seu caráter frutado. Vinho fresco, complexo e profundo com um final persistente. Temperatura de serviço: entre 12 a 13 °C.



Harmonização

Ideal com carnes brancas, peixes de forno, ostras e queijos.



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.