



# QUINTA DO ROMEU TINTO MAGNUM - ORGÂNICO



## País, Região e Sub-região

Portugal / Douro / Bragança



## Vinhedo

Vinha de baixa 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

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz e Tinto Cão.



## Safra

2020



## Teor Alcoólico

13%



## 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 cereja. No nariz tem aroma limpo com boa intensidade, complexidade e elegância. Sobressaem frutos vermelhos maduros e florais. Notas de especiarias. Na boca tem ataque macio e boa estrutura. Fresco e com taninos bem integrados que lhe conferem elegância e perfil gastronômico. Conjunto com muito equilíbrio. Temperatura de serviço é de 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.