

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Sino, Quinta da Romaneira

Appellation: DOURO d.o.

Cépage: 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 30% Tinta

Roriz, 20% Tinto Cão

Région : Le Portugal

Vinification : Utilisation de cuves coniques termo régulées entre

25 et 28°Elevage: En barrique de chêne

Garde: 8 ans

Dégustation: Vin léger, qui exprime délicatement l'expression du terroir de Douro. Aromes de fleurs et d'épices avec des notes de poivre noir et de pétales de roses, caractéristiques des cépages Touriga and Tinta Roriz. Equilibré, lisse et frais avec une bonne finale.

Accords: Viandes rouges, viandes grillées, rôtis

Producteur: En 2004, un groupe passionné d'investisseurs, dont le goupe IDI, acquière la propriété. Le domaine est dirigé par le fameux duo Christian Seely et Antonio Agrellos, qui ont été à l'origine de la renaissance d'un autre domaine: Quinta do Noval. Ils sont également connus pour avoir produit certain des plus beau Porto millésimés, et sont aussi considérés comme les pionniers de la production de vin rouges doux dans le Douro. Christian s'est appuyé sur son expérience au Château Pichon Baron et Chateau Petit Village. La révolution du domaine a été la production de vin blanc et rosé avec l'appellation Douro. Le succès de leur vin et de leur porto sur la scène nationale et internationale s'explique par tout le travail de la vigne réalisé pour exploiter au maximum le potentiel du terroir. Les vieilles vignes sont amoureusement soignées et des nouvelles vignes ont été plantées pour préparer le futur, offrant une large expression des différents microclimats et terroirs présents à Quinta.