QUINTA DO ROMEU

Douro · Portugal

Produzimos Vinho do Porto e DOC Douro há 5 gerações
a partir de vinhas próprias com certificação biológica.

João e João Pedro Menéres, 5ª e 4ª geração.

Quinta do Romeu: adega, algumas vinhas e floresta de sobreiros.

Vinhos autênticos e com carácter produzidos a
partir de castas tradicionais Durienses.

Quinta do Romeu - Rosé 2013

- Fresco, frutado e seco que acompanha muito bem toda a refeição. Um rosé sério.
- Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão.
- Uvas de produção biológica certificada.

Moinho do Gato - Tinto 2011

- Jovem, frutado e macio.

- Um vinho indicado para consumo diário com excelente relação qualidade preço.

- Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

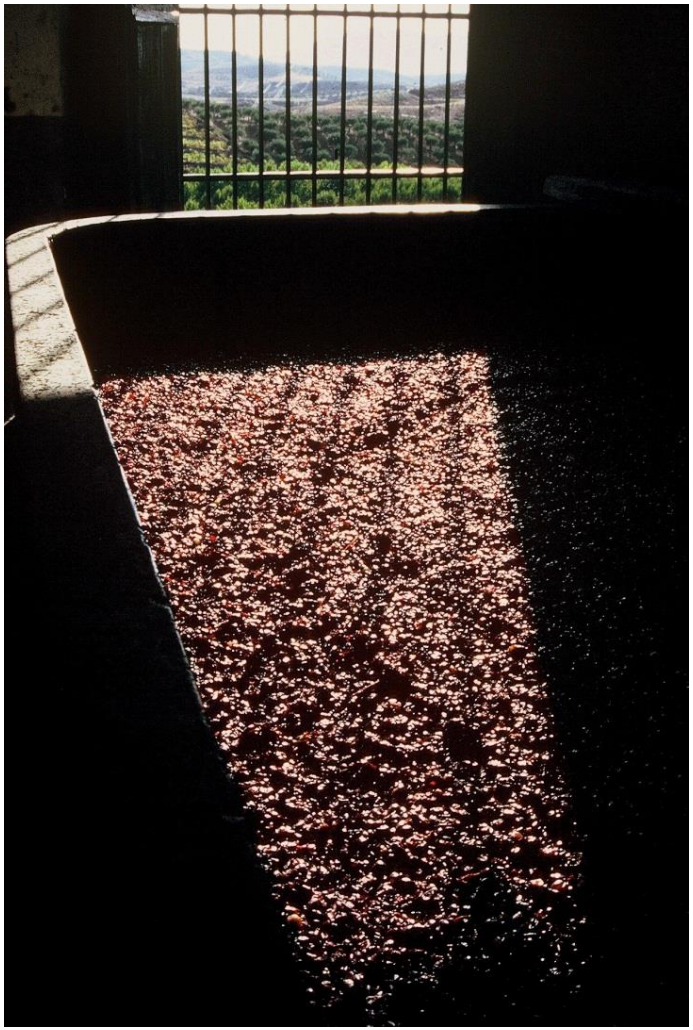
- Uvas de produção biológica certificada.

Quinta do Romeu - Tinto 2011

- Fresco, frutado, elegante e complexo.
- Muito gastronómico e com carácter.
- Vinho sem madeira.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão.
- Uvas de produção biológica certificada.

Quinta do Romeu Reserva - Tinto 2011

- Um vinho fresco, equilibrado, elegante e longo com aromas intensos de Touriga Nacional.
- Muito aromático e polido, com excelente estrutura, estagiou 12 meses em barricas de carvalho.
- Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.
- Uvas de produção biológica certificada.



Lagar de granito.

Adega do Romeu nos anos 20 e nos dias de hoje.

Azeite Romeu - DOP Biológico

- De cor verde/amarelo 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 e verduras variadas, e um final extremamente longo e complexo com uma nota picante mas não amarga. Trata-se de um azeite subtil com uma personalidade delicada, não demasiado potente mas de uma grande elegância e harmonia.

- Feito exclusivamente a partir de oliveira próprias das variedades autóctones: Cobrançosa, Verdeal Trasmontana e Madural.

- Por várias vezes considerado um dos 10/15 melhores azeites do mundo pelos principais guias e publicações de referência internacionais: L'extravergine e Flos Olei (Itália) e Der Feinschmecker (Alemanha).

Além do vinho e azeite, também cuidamos de uns milhares de hectares de sobreiros (em que uma parte pretence à rede *"EU Natura 2000, a Network for preservation of biodiversity"*), um museu e o restaurante Maria Rita.

Todos merecem uma visita.

1 – Restaurante Maria Rita.

2 – Pormenor de caixa de música no museu.

3 – Pequena fábrica de rolhas criada pela família Menéres no século XIX no coração dos sobreirais da Quinta do Romeu.

Sociedade Clemente Menéres, Lda.

Sede

Calç. de Monchique, 5

4050-393 Porto

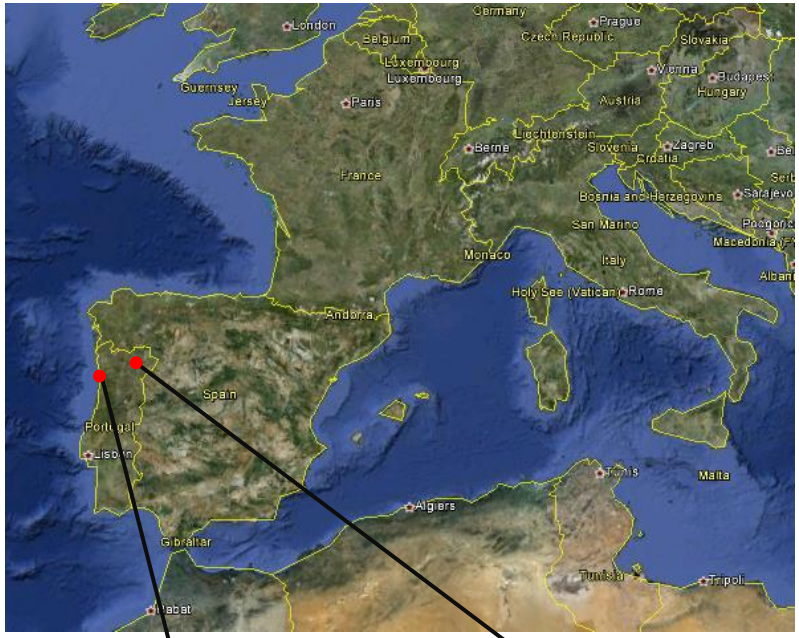
+351 222 001 265

Quinta

5370-620 Jerusalém do Romeu

+351 278 939 133

(clicar no local)



Sede

Porto

Quinta

Jerusalém do Romeu