

Casa de Oleiros

A "Casa de Oleiros" é uma das mais antigas e prestigiadas Quintas enquadradas na designação "Entre Douro e Minho", mais propriamente no Centro Produtor, por excelência, do Vinho Verde.

A sua existência perde-se no decorrer dos anos, pois encontra--se na família há mais de 5 gerações; no entanto já era conhecida anteriormente por manuscritos existentes num velho Convento – Paredes Meias com a Quinta – o Convento de S.Salvador de Travanca, que em tempos remotos foi construído pelos frades Beneditinos. Já então as uvas e o vinho da sua produção eram conhecidos e apreciados pelas populações vizinhas.

Inicialmente, essa mesma produção era "artesanal", respeitando todas as tradições transmitidas de Pais para filhos, de geração em geração.

Enólogo - Jorge Sousa Pinto

Técnico de Viticultura - Pedro Ferreira

Clima- Temperado com Invernos pouco agressivos e Verões acentuados;

Orientação Solar - Nascente / Sul / Poente

Tipo de Solo - Terrenos de Costa granítica e Argiloso

Castas - Brancas (Azal e Pedernã); Tintas (Vinhão)