

PORTO

ROZÈS SPECIAL RESERVE

CARACTERÍSTICAS

O Rozès Special Reserve é um Vinho do Porto pertencente à categoria dos Tawnys, envelhecido em casco de carvalho, durante um período médio de 6 anos. É o resultado da lotação dos nossos melhores vinhos provenientes de diferentes colheitas, das principais variedades de castas da Região do Douro.

ENOLOGIA

- Fermentação alcoólica: Maceração pelicular com interrupção da fermentação através da adição de aguardente vínica a 77% Vol.
- Estágio: Estágio e envelhecimento em madeira, que no lote final deverá corresponder a uma média de idade de 6 a 7 anos.

NOTAS DE PROVAS

- **COR**: Cor intensa, com reflexos âmbar e um fundo vermelho alaranjado.
- **NARIZ**: Excelente concentração de aromas licorosos e apimentados, com notas de cereja e caramelo.
- **BOCA**: Vinho redondo, vigoroso e de alguma complexidade, caracterizado por um final de boca longo e suave.

HARMONIAS DE PROVA

Pode ser servido como aperitivo, acompanhado de frutos secos, salgadinhos ou bolinhos de queijo. Combina igualmente na perfeição com *foie gras* quente ou frio e com sobremesas à base de chocolate.

Servir a uma temperatura entre os 14° e os 16°C.

