

PORTO ROZÈS SPECIAL RESERVE

CARACTERÍSTICAS

O Rozès Special Reserve é um vinho da família dos Ruby's, cuja qualidade excepcional lhe permitiu ter esta menção de Reserva, sendo elaborado a partir de uma lotação criteriosa dos melhores vinhos provenientes das nossas vinhas situadas na Região Demarcada 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 de grande volume (balseiros) e inox, que no lote final deverá corresponder a uma média de idade de 5 a 6 anos, onde o vinho deverá mostrar aromas primários a fruta, mas com concentrado e complexidade que resulta da lotação destes diferentes estágios.

NOTAS DE PROVAS

- **COR:** Vermelho intenso, com reflexos violetas.
- **NARIZ:** Aromas concentrados de frutos vermelhos bem maduros, com realce para a ameixa e cereja.
- **BOCA:** Vinho vigoroso, de taninos firmes e equilibrados, com um fim de boca rico e prolongado.

HARMONIAS DE PROVA

Este vinho deve ser apreciado fresco, como aperitivo, com salgadinhos e queijos. Por outro lado, é ideal para acompanhar sobremesas à base de chocolate, frutas e pastelaria.

