



Douro
DOC

TINTO 2018

Conde de
MONSUL



Produtor: Rozès, S.A.

Marca: Conde de Monsul

Denominação de Origem: DOP DOURO

Região: Região Demarcada do Douro

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Enologia:

- Fermentação alcoólica: Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 25°C, com maceração pelicular, com duração de 5 a 7 dias.
- Estágio: O vinho é mantido em cuba de inox até ao engarrafamento, num período superior a 8 meses.

Teor Alcoólico: 13% Vol.

Cor: Rubi.

Nariz: Vinho fresco, jovem e aromático.

Boca: Boa acidez, suave, com taninos redondos e muito elegantes.

Harmonias de Prova: Ideal para acompanhar pratos do quotidiano.

Temperatura de Serviço: Entre os 16 e os 18°C.


ROZÈS
PORTO

VRANKEN POMMERY
MONOPOLE


IFS
Food

VINHO.com/MODERAÇÃO.pt
Art de Vivre
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.