

*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**  
MONOPÔLE

  
**IFS**  
Food

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