



**ROZÈS**  
PORTO

## PORTO ROZÈS VINTAGE 2014

### CARACTERÍSTICAS

O Rozès Vintage 2014 resulta da seleção das melhores uvas provenientes das nossas quintas situadas no Douro Superior.

### ENOLOGIA

- **Fermentação alcoólica:** Maceração pelicular em lagares e cuba de inox com interrupção da fermentação através da adição de aguardente vínica a 77% Vol.
- **Estágio:** Estágio e envelhecimento em inox durante 2 anos. Após certificação ao 2º ano pelo IVDP, o engarrafamento pode ser efetuado com marcação do ano de engarrafamento na rotulagem. Este pode ser engarrafado até julho do 3º ano da colheita.

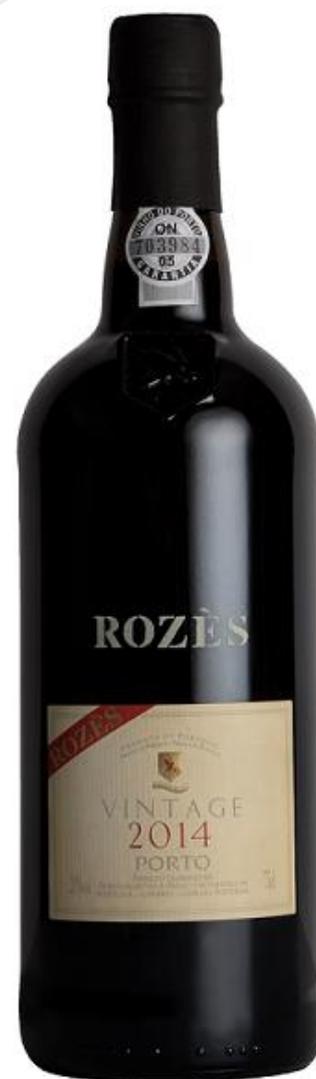
### NOTAS DE PROVAS

- **COR:** Cor rubi de um vermelho profundo e intenso.
- **NARIZ:** Revela um bouquet elegante, predominando aromas de amora madura e subtis notas florais e balsâmicas.
- **BOCA:** É fresco e sedutor, pleno de frutos pretos e do bosque, com ligeiras notas de chocolate. Os taninos frescos e sedosos acompanham um longo final.

### HARMONIAS DE PROVA

Combina na perfeição com queijos fortes, bolo de chocolate preto e gelados de frutos vermelhos.

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



**ROZÈS**