



Douro
DOC

Conde de
MONSUL

BRANCO 2022



Produtor: Rozès, S.A.

Marca: Conde de Monsul

Denominação de Origem: DOP DOURO

Região: Região Demarcada do Douro

Castas: Viosinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

Enologia:

- **Fermentação alcoólica:** Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C.
- **Estágio:** Após fermentação, o vinho é mantido em cuba de inox em contacto com as borras finas até ao engarrafamento, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

Cor: Citrina.

Nariz: Vinho fresco, jovem, citrino e vibrante.

Boca: Macio e fácil na boca, apresenta um bom volume e uma acidez viva, transmitindo-lhe sensações de uma boa frescura.

Harmonias de Prova: Ideal para acompanhar pratos de peixe e marisco.

Temperaturas de Serviço: Entre os 9 e os 11°C.


ROZÈS
PORTO

VRANKEN POMMERY
MONOPOLE

VINHOcomMODERAÇÃO.pt
Art de Vivre
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.