



Douro
DOC

ROSÉ

Conde de
MONSUL



Produtor: Rozès, S.A.

Marca: Conde de Monsul

Denominação de Origem: DOP DOURO

Região: Região Demarcada do Douro

Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca.

Grau 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: Rosa Seco.

Nariz: Vinho fresco, jovem, citrino e aromático.

Boca: Boa frescura, suave e elegante.

Harmonias de Prova: Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes brancas leves.


ROZÈS
PORTO

VRANKEN POMMERY
MONOPOLE

 **VINHO**comMODERAÇÃO.pt
Art de Vivre
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.