

PORTO ROZÈS



Porto / Douro



Foi o primeiro grupo exportador de Vinho do Porto a instalar-se na Região Demarcada do Douro. Intimamente ligada a França pelas circunstâncias históricas e porque há mais de uma década pertencem ao grupo de Champagne Vranken-Pommery Monopole, a Rozès preserva na sua essência a alma duriense, da qual muito tem orgulho.



Porto / Douro

Regiões



Porto Rozès White



Este belo exemplar elaborado com as castas portuguesas Malvasia, Rabigato, Viosinho e Verdelho, apresenta-se com uma bela cor âmbar dourada brilhante. No nariz aromas de pêssego seco, passas douradas e pêra. Corpo médio com frutas secas, especiarias apimentadas e delicada mineralidade calcária. Finaliza com um desbotamento seco de tanino leve, frutas secas e um toque de pimenta branca e laranja.

Como aperitivo ou entre refeições, simples ou com gelo, água tônica e limão. Combina harmoniosamente com foie gras quente ou frio.

Tipo / Alc.
Branco / 20 %

Castas
Principais Castas do Douro

EAN: 560.114.422.201-0 | Caixa: 06 und. | Vol: 750 ml



Porto Rozès Reserva White



COR - Tom dourado velho. NARIZ - Aromas complexos de baunilha, com algumas notas de compota e especiarias. BOCA - Na boca revela bom porte, sobressaindo notas de frutos secos (avelãs) e fruta cristalizada (laranja). Um vinho delicado com um final longo e aveludado.

Vinho de degustação, ideal para acompanhar sobremesas à base de chocolate, cerejas e frutos secos.

Tipo / Alc.
Tinto / 20 %

Castas
Principais Castas do Douro

EAN: 560.114.484.201-0 | Caixa: 06 und. | Vol: 750 ml



Porto Rozès Reserva



Tom vermelho intenso com reflexos violetas. NARIZ - Aromas concentrados de ameixa seca, pêra, especiarias e baunilha. Notas de cereja, framboesa, café e chocolate. BOCA - Na boca é vigoroso, de tanino firmes e equilibrados, com um fim de boca rico, marcado por notas de frutos vermelhos maduros.

Este vinho pode ser apreciado como aperitivo (bem fresco), podendo acompanhar salgadinhos e queijos. Por outro lado, combina na perfeição com carne de caça e sobremesas à base de chocolate, frutas e pastelaria.

Tipo / Alc.
Tinto / 20 %

Castas
Principais Castas do Douro

EAN: 560.114.424.101-1 | Caixa: 06 und. | Vol: 750 ml



Porto Rozès Special Reserve Decanter



Cor: rubi intensa. Nariz: Muito fresco e exuberante, com notas de fruta vermelha madura como cereja, framboesa e ameixa. Boca: O vinho é vigoroso com taninos firmes e consistentes, caracterizado por um final longo e persistente.

Para servir fresco como uma entrada com biscoitos salgados e queijos como os da serra (Portugal), Roquefort, Stilton, Piodon, Chabichou, Manchego.

Tipo / Alc.
Tinto / 20 %

Castas
Principais Castas do Douro

EAN: 560.114.487.611-4 | Caixa: 06 und. | Vol: 750 ml



Porto / Douro

Regiões



Porto Rozès LBV



No Nariz possui aromas de Esteva integrado com frutos silvestres (amora) e cereja, algo químico e mineral ao mesmo tempo num conjunto muito elegante e seguro. Na Boca apresenta uma excelente estrutura, carregado de fruto, volumoso, com taninos firmes, conjunto potente, longo e muito persistente.

Harmonização sugerida com queijos fortes, compota, pratos doces com muito chocolate ou bolos secos com fruta cristalizada.

Tipo / Safra / Alc.
Tinto / 2003 / 20%

Castas
Touriga Nacional +
Touriga Franca + Tinta
Roriz + Tinta Barroca

EAN: 560.114.479.301-5 | Caixa: 06 und. | Vol: 750ml



Porto Rozès 10 anos Infanta Isabel



Cor vermelha com tons de laranja. Aroma intenso, mas elegante, com notas de figo, nozes e passas, misturando-se com sabores cítricos, incluindo laranja. Muito equilibrado, leve e brilhante, com um final persistente. Delicado e refinado. Mas um vinho complexo e maduro, com um delicioso toque de frescura. Boa estrutura e liso acabamento.

Ideal com sobremesas feitas com chocolate, cerejas e nozes.

Tipo / Alc.
Tinto / 20%

Castas
Castas Old Vines

EAN: 560.114.453.001-6 | Caixa: 06 und. | Vol: 750ml



Porto Rozès Vintage



NARIZ - Apresenta grande expressividade aromática, notas florais de frutos vermelhos e pretos bem maduros, onde predomina a cereja, a amora e a ameixa. **BOCA** - Muito concentrado na boca, com taninos firmes mas suaves e notas de especiarias, evidenciando uma excelente estrutura e um elevado potencial de envelhecimento.

Acompanha muito bem queijos fortes, sobremesas de chocolate e bolos gelados de frutos vermelhos.

Tipo / Safra / Alc.
Tinto / 2021 / 14%

Castas
Touriga Nacional +
Touriga Franca + Tinta
Roriz + Sousão

EAN: 560.114.499.951-6 | Caixa: 06 und. | Vol: 750ml

