



ROZÈS PORTO

PORTO

ROZÈS VINTAGE 2024



SOCIÉTÉ À MISSION

CARACTERÍSTICAS

O Vinho do Porto Rozès Vintage 2024 é produzido a partir de uma seleção das melhores uvas das nossas "Quintas", 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 retinta, profunda e opaca, com reflexos púrpura intensos, denunciando a sua enorme densidade e concentração.
- **NARIZ:** Marcado por um admirável equilíbrio e profundidade, revela uma grande intensidade aromática, dominada por notas exuberantes de frutos negros maduros (amoras e mirtilos), que se fundem com notas florais de violeta e especiarias.
- **BOCA:** O palato de grande persistência revela um vinho encorpado e de grande amplitude. A estrutura é definida por taninos fortes e vigorosos, mas de qualidade sedosa, conferindo-lhe elegância.

HARMONIAS DE PROVA

Harmoniza maravilhosamente com queijos fortes, sobremesas de chocolate e frutos vermelhos.

Sirva entre os 14 e os 16 °C.



CHOOSE | SHARE | CARE

ROZÈS