

FICHA TÉCNICA



Rozès White

O Rozès white é elaborado a partir das mais nobres castas brancas da Região Demarcada do Douro e resulta de uma rigorosa seleção de vinhos envelhecidos em média 7 anos em cascos de carvalho, nas caves Rozès. Possui aromas complexos de baunilha, com algumas notas de compota e especiarias. Na boca revela bom porte, sobressaindo notas de frutos secos (avelãs) e fruta cristalizada (laranja). Um vinho delicado com um final longo e aveludado.



Rozès Porto

Região Demarcada do Douro



Branco - 750ml



Harmonização

Amêndoas torradas e covilhetes de carne de caça. É igualmente delicioso para apreciar com tartes de amêndoa ou avelã, doces de ovos, pudins e gelados com sabores de frutos secos



Prêmios



Medalha de Ouro

Mundus Vini 2014