

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO ROSÉ

<i>Vinho</i>	Royal Oporto Rosé
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional & Touriga Franca
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal



Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 12°C. Aprecie este sedutor Porto Rosé como um aperitivo servido simples, ou como Porto Tónico.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Elaborado a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação. O Royal Oporto Rosé é um exemplo de inovação no Vinho do Porto, tendo por objectivo atrair as camadas jovens e novos consumidores. Este tipo de Porto que inspira novos momentos e formas de consumo, o qual recomendamos ser servido como Porto Tónico.

Vinificação e estágio

As uvas são prensadas em prensa pneumática e segue-se a vinificação em cubas de inox sem haver contacto com as películas. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente como é tradição no Vinho do Porto. O estágio decorre em cubas de inox para preservar toda a sua expressão aromática e frescura.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19°
Baumé:	2,9 g/l
Acidez Volátil:	0,17

Notas de Prova

De cor rosado, aroma muito frutado, evidenciando notas de frutos vermelhos. Na boca, apresenta-se elegante e macio, com um final frutado, longo e persistente.