



**QUINTA DOS
MONTEIRINHOS**
Tinto / Red / Rouge
D.O.C. 2012



**QUINTA DOS
MONTEIRINHOS**
Tinto / Red / Rouge
D.O.C. 2013



Castas:

Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%)

Produto final:

Um vinho complexo, com aroma a frutos vermelhos.

Sugestão de ementa:

Excelente para acompanhar pratos de carne e peixes no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido a uma temperatura de 16°C.

Casta:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%)

Produto Final:

Um vinho complexo, com aroma a frutos vermelhos.

Sugestão de ementa:

Excelente para acompanhar pratos de carne e peixes no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido a uma temperatura de 16°C.

Grape varieties:

Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%)

End product:

A complex wine with an aroma of red fruits.

Serving suggestion:

An excellent accompaniment to meat and fish in the oven dishes. The wine should be opened 15 minutes before serving and drunk at a temperature of 16°C.

Grape varieties:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%)

End product

A complex wine with an aroma of red fruits.

Serving suggestion:

An excellent accompaniment to meat and fish in the oven dishes. The wine should be opened 15 minutes before serving and drunk at a temperature of 16°C.

Cépages:

Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%)

Produit final:

Un vin complexe, à l'arôme de fruits rouges.

Suggestion de menu:

Excellent pour accompagner les plats de viande et de poisson au four. Il convient de le déboucher 15 minutes avant la consommation à une température de 16°.

Cépages:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%)

Produit final:

Un vin complexe, à l'arôme de fruits rouges.

Suggestion de menu:

Excellent pour accompagner les plats de viande et de poisson au four. Il convient de le déboucher 15 minutes avant la consommation à une température de 16°.

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.