

<http://pt.adegga.com/wine/AVIN6212868062395> + Rótulo



Mosteiro de Cister 2005

Produzido por: Quinta do Ventozelo, Ervedosa do Douro

Tipo: Vinho Tinto

Região: Douro, Portugal

Colheita: 2005

Castas: 30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional.

Envelhecimento: 3 meses em cascos de carvalho americano (40% do vinho).

Temperatura de consumo: 18° C/64° F.

Harmonização: Delicioso com comida italiana e mexicana, borrego e queijos fortes.

http://www.lorangerie.com.br/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=58&Itemid=55

DE: R\$ 34,00

POR: R\$ 28,90

MOSTEIRO DE CISTER 06

Variedades: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Denominação: DOC Douro

Origem: Portugal

Teor alcoólico: 12,00%

Envelhecimento: Amadurece em cubas de inox para preservar o frescor da fruta. Após é filtrado e engarrafado na Quinta de Ventozelo.

Bacalhau dourado no azeite de oliva; batata cozida, cebola e tomates também refogados no azeite de oliva e broa multigrãos. Jantar em 01/10/10.