ACQUISTATO IL .....

"Conde de Monsul" Tinto 2024 2024



Il lato più intenso del Douro

Tra i paesaggi spettacolari della valle del Douro, dove i vigneti si arrampicano lungo terrazze scolpite nella roccia, nasce Conde de Monsul Tinto di Rozès. Un rosso che racconta il volto più autentico e contemporaneo del Portogallo, attraverso un blend di vitigni autoctoni capaci di esprimere profondità, calore ed eleganza mediterranea. Qui il clima secco e soleggiato, mitigato dalle influenze del fiume Douro, favorisce una maturazione perfetta delle uve, regalando vini intensi ma sempre equilibrati. Nel calice si distingue per il colore rubino profondo e per un bouquet ricco di frutti di bosco maturi, prugna e leggere sfumature speziate. Il sorso è morbido, avvolgente e armonioso, sostenuto da tannini vellutati e da una piacevole persistenza. È il rosso ideale per accompagnare carni arrosto, grigliate, salumi saporiti e formaggi stagionati, ma sa conquistare anche da solo, nei momenti di relax. Un Douro moderno e versatile, capace di unire carattere, piacevolezza e forte identità territoriale.

Rozès, bella azienda portoghese, vanta una storia secolare, profondamente radicata nella regione del Douro, una delle aree vitivinicole più antiche e prestigiose al mondo. Tra le prime realtà a esportare il vino Porto, Rozès ha consolidato la sua presenza nei mercati nazionali e internazionali grazie a prodotti di alta qualità, frutto di un controllo rigoroso e attento in tutte le fasi della produzione, dalla cura dei vigneti fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento dei vini. I terrazzamenti che si affacciano sul fiume Douro rappresentano un habitat unico al mondo, caratterizzato da un clima particolare, con estati calde e secche e inverni freddi. I suoli sono ricchi di minerali, offrendo condizioni ideali per la viticoltura. Rozès, in particolare, pone grande attenzione alla qualità e all'integrità dei suoi vini attraverso un monitoraggio costante dei vigneti e un controllo rigoroso durante tutte le fasi della produzione. La vendemmia è svolta manualmente, garantendo una selezione accurata delle uve migliori. La vinificazione avviene con tecniche che combinano tradizione e innovazione, preservando le caratteristiche uniche di ogni varietà di uva.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Douro
Uve	Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vino fermentato con varietà di uve rosse il cui colore e consistenza sono estratti dalla buccia e dai semi durante la fermentazione e la macerazione post-fermentativa del vino rosso. Fermentazione: in serbatoi di acciaio inossidabile, a una temperatura controllata di 25 °C, con macerazione sulle bucce della durata di 5-7 giorni. Affinamento:il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inossidabile fino all'imbottigliamento, per un periodo superiore a 8 mesi.
Sensazioni	Colore rubino, al naso è fresco, giovane e aromatico. In bocca è di buona acidità, morbido, con tannini rotondi e molto eleganti.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821