



PREÇO
R\$ 59,00

MARIA MANSÁ

DOURO DOC
2004

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta do Noval
País: Portugal
Região: Douro
Variedade: 30% Touriga Nacional, 40% Touriga Francesa,
30% Tinta Roriz, 13,6° G.A.

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%
Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho
Guarda: 7 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Rubi intenso. Aromas intensos e frutados. Na boca um vinho aveludado, estruturado, equilibrado e elegante. Pode apresentar leve depósito natural. Muito saboroso puro, mas perfeito com pernil de porco e acompanhamentos da cozinha mineira..

QUINTA DO NOVAL MARIA MANSÁ DOC 2004



PREÇO
R\$ 44,00

POMARES

TOURIGA NACIONAL
TOURIGA FRANCA
TINTA RORIZ

DOURO
PORTUGAL
2008

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta Nova
País: Portugal
Região: Douro
Variedade: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,6%
Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês e americano

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

De cor vermelha cereja, com boa intensidade, este vinho apresenta um aroma jovem, com frutos vermelhos maduros. Ténue presença de aromas a baunilha e tosta conferem personalidade ao conjunto, que é intenso e fresco. Paladar macio, taninos aveludados e de boa persistência resultam num vinho muito atual. Acompanha bem carnes grelhadas em geral, com ênfase nos files com molhos cremosos.

QUINTA NOVA POMARES DOC 2008



PREÇO
R\$ 44,00

POMARES

VIOSINHO
GOUVEIO
RABIGATO

DOURO
PORTUGAL
2010

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta Nova
País: Portugal
Região: Douro
Variedade: Viosinho, Gouveio e Rabigato

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,5%
Envelhecimento: -
Guarda: -

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

De cor citrina, este vinho muito atrativo apresenta um aroma fresco e intenso, lembrando vegetais diversos, fruta tropical e citrinos, com algumas notas minerais. Na boca é cremoso, com acidez viva, sabores exóticos e final persistente. É um excelente acompanhamento para salada de bacalhau ou bacalhau a Gomes de Sá.

QUINTA NOVA POMARES BRANCO DOC 2010