



## REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO ROSÉ VALLE DO DOURO, PORTUGAL.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Oporto Rosado.

**Variedades:** Touriga Nacional, Touriga Franca.

**Alcohol:** 19,0 %

**Vinificación:** Para el Royal Oporto Rosé las uvas se trituran en una prensa neumática seguido de su vinificación sin maceración. La fermentación se interrumpe con la adición del brandy como es tradicional en el Oporto. Su crianza se produce en acero inoxidable con el fin de conservar su frescura y carácter aromático.

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 10 a 12 ° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color rosado.



Este Oporto elegante y suave muestra un gran carácter aromático con notas evidentes de frutas rojas y hierbas.



En boca revela notas redondas de frutos rojos y una acidez viva, que combinada con un dulzor equilibrado da como resultado un final largo y persistente.



Se recomienda tomar como aperitivo o como Oporto Tónico.



REAL COMPANHIA VELHA

### La Bodega

Real Companhia Velha es la empresa vitivinícola más antigua de Portugal, habiendo celebrado 265 años de existencia y actividad ininterrumpida. Desde su fundación el 10 de septiembre de 1756 por Cédula Real de D. José I, Rey de Portugal, bajo los auspicios de su Primer Ministro, Sebastião José de Carvalho e Melo, Marqués de Pombal, la importancia de esta Compañía colegiada quedó reflejada en la valiosos servicios a la comunidad, siendo el más relevante, la demarcación de la región del Duero – la denominación vitivinícola más antigua del mundo.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)