



# QUINTA DOS MONTEIRINHOS

DÃO - D.O.C.



MANGUALDE - PORTUGAL

CASTAS GRAPE VARIETIES  
**60% TOURIGA NACIONAL**  
**20% TINTA RORIZ**  
**20% JAEN**

TINTO/RED  
D.O.C. 2016

TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO  
ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME

**13%**



# MA

**MENINO AFONSO** é o primeiro Monteirinho da 7ª geração.

Um vinho complexo a frutos vermelhos. Estagiou 15 meses em barrica de carvalho francês.

Este vinho é um blend composto pelas principais castas da Região do Dão: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%).

**MENINO AFONSO** is the first Monteirinho of the 7th generation.

*Complex wine with red fruits. Aged 15 months in french oak barrels.*

*This wine is a blend composed of the main varieties of the Dão Region: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%)*

**Sugestão de ementa:** Excelente para acompanhar pratos de carne e peixe no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido a uma temperatura de 16°-18° C.

**Serving suggestion:** *Ideal with roast meat or fish. The wine should be opened 15 minutes before serving and drunk at a temperature of 16°-18° C.*

