



MA

QUINTA DOS MONTEIRINHOS

DÃO - D.O.C.



MANGUALDE - PORTUGAL

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

RESERVA
TINTO/RED
D.O.C. 2018

TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO
ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME

13%



QUINTA DOS MONTEIRINHOS

DÃO - D.O.C.



RESERVA
MENINO AFONSO
TINTO - RED 2018

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.*

