

QUINTA DOS
MONTEIRINHOS



QUINTA DOS MONTEIRINHOS MENINO AFONSO

TINTO / RED
D.O.C. 2016

UM VINHO COMPLEXO A FRUTOS VERMELHOS.
ESTAGIOU 15 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS
COMPLEX WINE WITH RED FRUITS.
AGED 15 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS.

CASTAS

GRAPE VARIETIES

TOURIGA NACIONAL 60%
TINTA RORIZ 20%
JAEN 20%



TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO 13%
ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME

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.



QUINTA DOS
MONTEIRINHOS

DÃO · D.O.C.



TINTO · RED 2016

Menino Afonso

Menino Afonso

A FAMÍLIA MONTEIRO ALBUQUERQUE PRODUZ VINHOS DO DÃO
HÁ MAIS DE 100 ANOS E O MENINO AFONSO É O PRIMEIRO
MONTEIRINHO DA 7ª GERAÇÃO.

MONTEIRO ALBUQUERQUE FAMILY PRODUCES DÃO WINES FOR
MORE THAN 100 YEARS AND MENINO AFONSO IS THE FIRST
MONTEIRINHO OF THE 7TH GENERATION.