

QUINTA DOS
MONTEIRINHOS



QUINTA DOS MONTEIRINHOS

RESERVA ESPECIAL PAI MIGUEL
TINTO / RED
D.O.C. 2017

UM VINHO COMPLEXO A FRUTOS VERMELHOS, AMEIXA, TABACO
E CACAU. ESTAGIOU 15 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS
COMPLEX WINE WITH RED FRUITS, PLUM, TOBACCO AND COCOA.
AGED 15 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS.

CASTAS

GRAPE VARIETIES

100% TOURIGA NACIONAL



TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO **14%**
ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME
PH **3,61**

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

Reserva Especial
TOURIGA NACIONAL • TINTO • RED 2017

Pai Miguel

DÃO • D.O.C.

Pai Miguel

O NOME DESTA VINHO É UMA HOMENAGEM AO NOSSO PAI MIGUEL
QUE DEDICOU PARTE IMPORTANTE DA SUA VIDA AO DÃO.
A QUALIDADE DESTA VINHO DEVE-SE À RIGOROSA SELEÇÃO DAS
MELHORES UVAS 100% TOURIGA NACIONAL,
A CASTA RAINHA DE PORTUGAL
THE NAME OF THIS WINE IS A TRIBUTE TO OUR FATHER MIGUEL
WHO DEDICATED AN IMPORTANT PART OF HIS LIFE TO DÃO.
THIS QUALITY IS DUE TO THE RIGOROUS SELECTION
OF THE BEST 100% TOURIGA NACIONAL.
THE PORTUGUESE QUEEN VARIETY.