



CONDE DE
CASTELO RODRIGO
DOC RESERVA
TINTO | RED RESERVE



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

DOC Beira Interior

TERROIR

Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS

Touriga Nacional e Tinta Roriz.

VINDIMA

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação.

VINIFICAÇÃO

Vinificado em maceração prolongada com controlo de temperatura de fermentação. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

CONSERVAÇÃO

Imediato ou até 6 anos após data de engarrafamento, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO

18°C

PROVA

Aroma com notas especiadas e frutos vermelhos num conjunto agradável e harmonioso.

REGION

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION

DOC Beira Interior

TERROIR

Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY

Touriga Nacional and Tinta Roriz.

VINEYARD

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation.

WINEMAKING

Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 9 month in French and American oak.

CONSERVATION

Immediately or up to 6 years after bottling date, in a cool shaded place.

SERVICE

18°C

TASTING

Presents spice aroma with notes of red fruits in all pleasant and harmonious whole set.



CONDE DE
CASTELO RODRIGO
DOC RESERVA
TINTO | RED RESERVE

NOTAS
NOTES

GASTRONOMIA

Acompanha pratos de carne e queijos

GARRAFA (1500 ml)

BORGONHA GOLIA 239 mm x 7,6 ø

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)

5601854209349

PESO/CAIXA

3,8 Kg

CUISINE

Accompanies meat dishes and cheeses

BOTTLE (1500 ml)

BORGONHA GOLIA 239 mm x 7,6 ø

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)

5601854209349

CASE WEIGHT

3,8 Kg

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo
Rua Pedro Jacques Magalhães, 7 Apartado 11
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo - Portugal

Tel. 271 319 220 | Fax 271 319 229 | geral@adegacastelorodrigo.pt