



Dei porto eleganti, complessi ed equilibrati

Nel 1855, Ostende Rozès, allora negoziante di vini bordeaux e originario di un'importante famiglia portoghese, fa ritorno in Portogallo per fondare la propria Maison di Porto. Nel 1910, la Maison Rozès sorge a Vila Nova de Gaia. Fedeli alle origini bordeaux, i porto Rozès sono eleganti, complessi ed equilibrati, particolarmente generosi e ricchi. Il marchio raggiunge il massimo successo negli anni '20. Edmond Rozès, il figlio del fondatore alla guida della Maison, contribuisce notevolmente allo sviluppo della società. Crea una bottiglia speciale dal formato basso che oggi è il simbolo e l'emblema della marca nel mondo.

La Quinta de Monsul, proprietà dei Rozès nel Douro, possiede installazioni ultra moderne che consentono di controllare il processo produttivo nel suo insieme, incluso l'imbottigliamento. La selezione delle uve è realizzata partendo dalle migliori varietà della valle del Douro.

La notorietà di Rozès è il frutto di uno sforzo permanente volto a esprimere tutta l'intensità, la ricchezza e la complessità di questi vini, i primi ad aver ottenuto il marchio Appellation d'Origine Contrôlée.



Antonio Saraiva

WINEMAKER

Il winemaker Antonio Saraiva crea dei vini di altissima qualità e grande ricchezza aromatica.



DOM ROZÈS PIÙ DI 40 ANNI

Il colore è ambrato. Il naso è ampio, complesso con un ricco bouquet di profumi che racchiude note di caffè, fichi secchi e noce moscata. Al palato viene rispecchiata la complessità olfattiva. Finemente equilibrato con una lunga persistenza. Si accompagna con raffinati piatti a base di cacciagione oppure abbinato a un dessert di fichi freschi e miele.



SPECIAL RESERVE

Il suo colore è ambrato intenso con leggere sfumature aranciate. Note di more, ciliegie e caramello si associano a quelle di liquirizia e toni speziati dove prevale il pepe. Vino vigoroso e complesso con un finale lungo e dolce. Ideale come aperitivo abbinato a pasticceria salata e formaggi di capra. Eccellente con il foie gras, l'anatra e con tutti i dessert a base di cioccolato e frutti rossi.



INFANTA ISABEL 10 ANS D'ÂGE

Veste color mogano con una punta di arancione. Bouquet di profumi intenso, composto da sottili note di noci, fichi e uvetta che si fondono delicatamente con sapori di agrumi. Vino di grande struttura, delicato, maturo e gradevolmente complesso con un delizioso tocco di freschezza. È un vino da degustazione che si sposa perfettamente con dolci al cioccolato, ciliegie fresche e frutta secca.



TAWNY

Un porto di una tonalità ambrata con sfumature brune. Tawny emana aromi fruttati, con prevalenza di prugna, fruit cake e un accenno speziato. Franco e deciso, vanta un elegante equilibrio e una struttura raffinata. Tawny Rozès va gustato fresco o a una temperatura di servizio di 14-16°C. Da provare su tutti i dessert a base di cioccolato, ciliegie e frutta secca.



WHITE

Un bouquet di frutti canditi e uva passita a cui si aggiungono note speziate. Rotondo, generoso e dalla bella vivacità. Finale netto e persistente. Ideale come aperitivo ed accompagnato a dei ricchi antipasti come, ad esempio, il foie gras.



LBV 2011

Un Porto intenso con aromi di mora, ribes nero, spezie e delicate note vegetali mentolate. I tannini sono decisi e voluttuosi, pienamente compensati da sentori di frutti maturi e da un leggero tocco di menta. Si abbina egregiamente a formaggi piccanti, dolci al cioccolato o una bavarese ai frutti rossi.



VINTAGE 2013

Colore rubino opaco e profondo. Naso fine e delicato che presenta una grande intensità aromatica con note di frutta rossa matura al quale si aggiunge un tocco di piante selvatiche. Dalla piacevole freschezza che denota una buona acidità a cui si aggiungono tannini rigorosi e fini che offrono al palato un volume sorprendente. Un insieme armoniosamente equilibrato che ne assicura la grande longevità. Rozès Vintage 2013 si abbina perfettamente a formaggi piccanti, cioccolato amaro e torta gelato ai frutti rossi.

