

MATEUS



Mateus Rosé

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: Baga, Rufete, Tinta Barroca y Tinta Franca – uvas tintas de la región del Douro.

Denominación de Origen: Douro.

Notas de Cata: Mateus Rosé es un vino rosado de color llamativo y brillantes. Globalmente, es un vino fresco y seductor con una buena intensidad aromática y toda la vivacidad de los vinos jóvenes. En la boca, es un vino muy equilibrado y tentador, brillantemente complementado por un final suave y ligeramente "pétillant".

Temperatura de Servicio: Servir entre 6° C y 8° C en copa flauta.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 11° G.L.

Gastronomía: Servido fresco, Mateus Rosé es ideal como aperitivo, también acompaña muy bien los platos ligeros, diversos pescados y mariscos, carnes blancas, parrilladas y ensaladas. Sus características únicas lo hacen también ideal para servir con pastas y varios platos de la cocina italiana, y acompaña magníficamente las diferentes cocinas asiáticas: china, japonesa, vietnamita y tailandesa.