



Adega de Cantanhede


CASTAS
- IMPORTADORA -



VILLA ROSA COLHEITA TINTO

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
50% Baga, 30% Aragonez e 20% Touriga-Nacional.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
6 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de prova
Dono de uma coloração rubi intensa, este vinho tem aromas de frutas vermelhas maduras, geleias de frutas vermelhas, cassis e ligeiras notas empreumáticas e balsâmicas. O sabor é frutado, macio, bem estruturado e com longa persistência.

Harmonização
Peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.



VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
100% Baga.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de prova
Apresenta uma cor rosada definida, com aroma intenso de frutas vermelhas frescas, com predominância para morango e groselha. Na boca, é frutado, fresco, elegante e harmonioso.

Harmonização
Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.



VILLA ROSA COLHEITA BRANCO

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
40% Bical, 40% Maria-Gomes e 20% Arinto.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de prova
Tem uma cor citrina definida com ligeiros tons esverdeados e aroma frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais.

Seu sabor é frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

Harmonização
Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.



VILLA ROSA RESERVA TINTO

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
100% Baga.

Teor Alcoólico
13,5%.

Tempo de Barril
9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.

Notas de prova
De cor granada bem definido, apresenta aromas de frutas de polpa vermelha maduras e geleias de frutas vermelhas, além de nuances tostadas e de moça.

Sabor frutado, macio e elegante, com notório volume de boca e longa persistência.

Harmonização
Carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.



VILLA ROSA RESERVA BRANCO

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
100% Arinto.

Teor Alcoólico
13,5%.

Tempo de Barril
25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.

Notas de prova
Este vinho tem uma cor citrina intensa com tons esverdeados e aromas predominantes em citrinos e frutas de polpa branca, nuances exóticas e cereal tostado.

Apresenta sabor frutado, fresco e harmonioso.

Harmonização
Peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.



VILLA ROSA GRANDE RESERVA TINTO

Produtor

Adega de Cantanhede.

Região

Portugal.

Sub-Região

Bairrada.

Uvas

50% Baga e 50% Touriga-Nacional.

Teor Alcoólico

14,5%.

Tempo de Barril

Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.

Notas de prova

Possui uma cor granada intensa com ligeiros tons violáceos. No nariz, é complexo e elegante, e apresenta nobreza e distinção, fruto dos meses de maturação em barricas de carvalho francês e garrafa. Seu sabor é frutado, macio e equilibrado.

Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

VILLA ROSA GRANDE RESERVA BRANCO

Produtor

Adega de Cantanhede.

Região

Portugal.

Sub-Região

Bairrada.

Uvas

100% Arinto.

Teor Alcoólico

13,5%.

Tempo de Barril

12 meses em barrica e 6 meses de estágio mínimo após o engarrafamento.

Notas de prova

Complexo com um extraordinário volume de boca, untuoso e com longa persistência, este vinho de cor palha acentuada apresenta aromas com nuances de geleia de frutas de polpa branca e frutas exóticas e é intenso em notas de aveia, baunilha, cereal tostado e caramelo suave.

Harmonização

Charcutaria apimentada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.





VILLA ROSA BLANC DE NOIRS

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Baga.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Mínimo de 12 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Notas de prova
Aroma de marmelada, geleia de frutos vermelhos, cássis, melão de cana-de-açúcar.
Sabor frutado com elegante mousse, frescura moderada e longa persistência.

Harmonização
Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana; sobremesas à base de doces de ovos.



VILLA ROSA BLANC DE BLANCS

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Bical e Arinto.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Notas de prova
Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos.
Sabor Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

Harmonização
Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.



VILLA ROSA ESPUMANTE ROSÉ

Produtor
Adega de Cantanhede.

Região
Portugal.

Sub-Região
Bairrada.

Uvas
Baga.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Notas de prova
Aroma intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos.
Sabor frutado, frescura moderada, agradável volume de boca seguido de mousse elegante e notável persistência.

Harmonização
Momentos de lazer, acepipes diversos, pastelaria fina e frutas naturais.