

# ROZÈS

PORTO

## Collors Collection



***Rozès Collors Collection, o vinho do Porto do Verão***

### **Para consumir bem frio**

Na busca de novos mercados e de novos conceitos de consumo a Rozès desenvolveu o *Rozès Collors Collection*, que lançou no mercado em 2005. Inovador na imagem, este trio de Vinhos do Porto destaca-se, acima de tudo, pelo modo de consumo: beber bem fresco. Recomendado para o Verão, para outros momentos de degustação, este Vinho do Porto aparece numa garrafa patenteada pela Rozès, na qual é usada tinta alimentar e é apresentado em 3 diferentes tipos de Vinhos do Porto, cada um com o seu código de cor: Rozès Reserve, Rozès White Reserve, e Rozès 10 anos. Diversificam-se as formas de consumo e propõem-se novas oportunidades de se apreciar o Vinho do Porto – bem fresco – até hoje nunca experimentado. Esta gama da Collors está presente em Portugal, Espanha, França, Bélgica, Alemanha e E.U.A. As vendas anuais consolidadas são da ordem das 100.000 garrafas, das quais Portugal representa cerca de 12.000. Em termos percentuais, a garrafa vermelha representa 55 %, a branca 40 % e a dourada 5 %.

Vermelho – Reserve (um reserva ruby), Branco – White Reserve (um reserva branco de 8 anos em casco) e Dourado – um Vinho do Porto de 10 anos de idade são as cores que distinguem este trio. A ordem deste código de cores identifica-se igualmente com a ordem correcta de degustação destes vinhos, ou seja, numa prova, deve começar-se pelo Rozès Reserve (garrafa vermelha), seguido pelo Rozès White (garrafa branca) e finalmente pelo Rozès 10 anos (garrafa dourada). O normal seria começar pelo Branco, mas a

complexidade deste Branco Reserva permite que se ceda o primeiro lugar ao Reserve, não se perdendo em absoluto os aromas e sabores deste vinho.

A inovação deste conceito prende-se com vários níveis: as cores e as garrafas, ambas patenteadas pela marca, são exemplo de cor e inovação num sector tradicionalmente marcado pelo “cinzentismo”. O objectivo é renovar a atenção e o interesse do consumidor face aos vinhos do Porto, refrescando o conceito e captando um consumidor mais jovem e curioso, conduzindo à descoberta do Vinho do Porto Premium.



### ***Rozès Colors Collection Reserve (garrafa vermelha)***

#### **Notas de prova:**

- Tom vermelho intenso com reflexos violetas;
- Aromas concentrados de ameixa seca, pêra, especiarias e baunilha. Notas de cereja, framboesa, café e chocolate.
- Na boca é vigoroso, de tanino firmes e equilibrados, com um fim de boca rico, marcado por notas de frutos vermelhos maduros.

#### **Harmonias de Prova:**

Este vinho é delicioso como aperitivo, servido bem fresco, podendo acompanhar salgadinhos e queijos tais como Roquefort, Stilton, Fourme d’Ambert, Cabecou, Picodon, Chabichou, Serra e Manchego.

Por outro lado, este vinho acompanha perfeitamente pratos de caça e no final da refeição, sobremesas à base de chocolate, frutas e pastelaria.

Grande Medalha de Ouro (Bélgica) - Concours Mondial de Bruxelles

Medalha de Ouro (EUA) – Portuguese Wine Challenge

Medalha de Prata (EUA) – Starwine Competition

Medalha de Prata (França) – Vinalies Internationales

Medalha de Prata (Portugal) – Concurso Cidade do Porto



### **White Reserve**

#### **Notas de Prova:**

- Tom dourado velho;
- Aromas complexos de baunilha, com algumas notas de compota e especiarias;
- Na boca revela bom porte, sobressaindo notas de frutos de frutos secos (avelãs) e fruta cristalizada (laranja). Um vinho delicado com um final longo e aveludado.

#### **Harmonias de Prova:**

O Rozès White Reserve é um vinho ideal para acompanhar amêndoas torradas e covilhetes de carne de caça. É igualmente delicioso para apreciar com tartes de amêndoa ou avelã, doces de ovos, pudins e gelados com sabores de frutos secos (ex: macadamia).

Medalha de Ouro (Bélgica) – Concours Mondial de Bruxelles

Medalha de Prata (Portugal) – Wine Masters Challenge

Medalha de Prata (EUA) – Portuguese Wine Challenge

Medalha de Prata (Bélgica) – Monde Selection

Medalha de Prata (Japão) – Japan Wine Challenge

Medalha de Prata (Inglaterra) – International Wine Challenge



**10 anos**

**Notas de Prova:**

- Tom vermelho profundo com tonalidades alaranjadas.
- Aroma intenso mas elegante, com notas de figo, noz e uva passa, misturando-se com sabores citrinos, nomeadamente de laranja.
- Na boca é delicado e refinado. Um vinho complexo e maduro mas com um delicioso toque de frescura. Boa estrutura e final de boca suave.

**Harmonias de Prova:**

O Rozès 10 anos é um vinho de degustação, ideal para acompanhar sobremesas à base de chocolate, cerejas e frutos secos.

Medalha de Ouro (Inglaterra) - International Wine Challenge

Medalha de Prata (Japão) – Japan Wine Challenge

Medalha de Prata (EUA) – Portuguese Wine Challenge

Medalha de Bronze (Portugal) – Wine Masters Challenge 2005

Medalha de Bronze (Bélgica) – Monde Selection 2005