



Marquês de Montemor - Reserva

Vinho Tinto

Ano de Colheita

2006

Classificação

Vinho Regional Alentejano-Reserva

Tipo

Vinho Tinto

Castas

Aragonez, Castelão e Touriga Nacional

Tipo de solos

Prados mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual

12.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Prova

Muito concentrado de cor, apresentando-se granada escuro. Possui aromas a compotas, com notas de ameixa e algum chocolate. Frutos silvestres na boca com final prolongado e persistente. É um vinho muito harmonioso cheio e envolvente, com boa estrutura e complexidade. Estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês, possuindo tanino suaves e bem trabalhados.

Vinificação

A vinificação processou-se com fermentação em Lagares de inox e Ganimedes.

Longevidade prevista

10 anos deitado, à temperatura constante de 17°C.

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 17/18°C. Muito bom acompanhamento para pratos de carne.

Teor alcoólico | Acidez Total | Acidez volátil | Açúcar residual |

PH

14% Vol | 5,1 g/L (ac.tartárico) | 0,66 g/L (ac.acético) | 2,2 g/L | 3.72



Quinta da Plansel, S.A.

Quinta de S. Jorge, Apartado 2
7051-909 Montemor-o-Novo | Alentejo • PORTUGAL
Tel. +351 266 899 268 • Fax. +351 266 899 261
geral@plansel.com • www.plansel.com

DADOS LOGÍSTICOS

750ml

Caixas de 6 unidades

Paletes de 10 caixas