



Marquês de Montemor - Superior

Vinho Tinto

Ano de Colheita

2005

Classificação

Vinho Regional Alentejano-Superior

Tipo

Vinho Tinto Seco

Castas

Aragonez e Touriga Nacional

Tipo de solos

Prados mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual

6.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Prova

Vinho de cor granada escura muito concentrada. Evidência aroma complexo e exuberante de compotas com notas de frutos vermelhos e algum chocolate. Na boca apresenta-se redondo com elevada estrutura e complexidade e uma longa e agradável persistência a frutos silvestres e tosta das barricas.

Vinificação

Uvas refrigeradas durante a noite, que fermentam levemente durante 15 dias em lagares de inox e Ganimedes.

Extremamente leve para as uvas, pois não se utilizam bombas e assim não existe stress mecânico para as grainhas nem para a película. Também beneficiou do estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

Longevidade prevista

6 anos a temperatura constante

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 17/18°C. Acompanha muito bem pratos de carnes vermelhas com molhos fortes.

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

PH

15% Vol | 5,5 g/L (ac.tartárico) | 0,8 g/L (ac.acético) | 2,2 g/L | 3.7



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