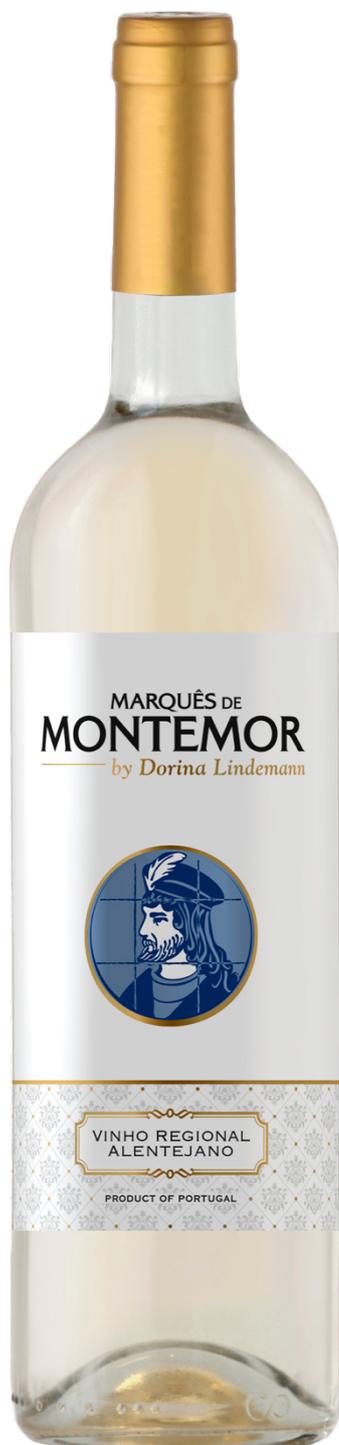




## MARQUÊS DE MONTEMOR

2020

750ML



|                        |   |                       |          |
|------------------------|---|-----------------------|----------|
| <b>Classificação</b>   | Vinho Regional Alentejano   |                       |          |
| <b>Tipo</b>            | Vinho branco  |                       |          |
| <b>Variedades</b>      | 40% Arinto, 40% Alvarinho e 20% Gouveio   |                       |          |
| <b>Tipo de solo</b>    | Pardos mediterrânicos de materiais não calcários  |                       |          |
| <b>Produção Anual</b>  | 12.000 garrafas   |                       |          |
| <b>Notas de Prova</b>  | Apresenta cor brilhante palha, vinho frutado. Aromas de pêssego, ameixa e maçã verde. Suave acidez refrescante.   |                       |          |
| <b>Vinificação</b>     | Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após o que o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana. |                       |          |
| <b>Longevidade</b>     | Consumo imediato  |                       |          |
| <b>Teor alcoólico</b>  | 12.5%   |                       |          |
| <b>Acidez Total</b>    | 6.4 g/l   | <b>Acidez Volátil</b> | 0.24 g/l |
| <b>Açúcar Residual</b> | 2.4 g/l   | <b>PH</b>             | 3.16     |