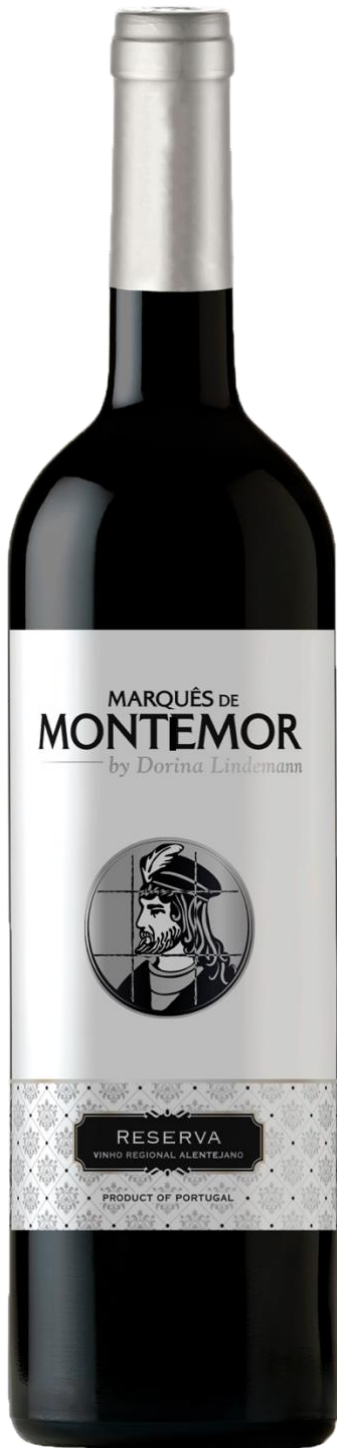




## MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

2019

750ML | 1500ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho tinto		
<b>Variedades</b>	50% Aragonez, 40% Touriga Nacional e 10% Tinta Barroca		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	10.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	Cor granada intensa. No aroma predominam notas a frutos negros com toque de caramelo. Encorpado, com carácter frutado e algumas notas balsâmicas. Possui taninos suaves e final complexo e persistente.		
<b>Vinificação</b>	Fermentação alcoólica em lagares de inox e estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.		
<b>Longevidade</b>	8 anos		
<b>Teor alcoólico</b>	14.5%		
<b>Acidez Total</b>	5.6 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0.66 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	2.1 g/l	<b>PH</b>	3.71
<b>Prémios</b>	