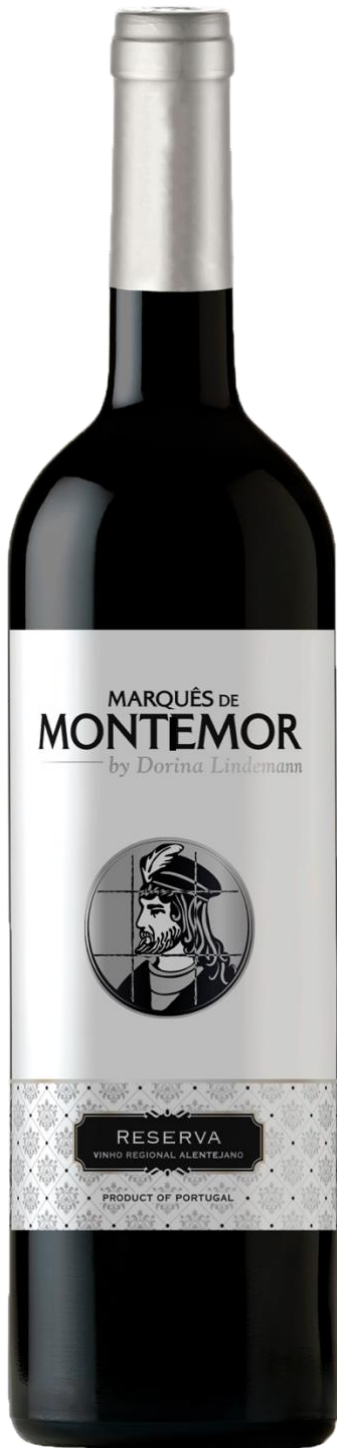




MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

2020

750ML | 1500ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	50% Aragonez, 40% Touriga Nacional e 10% Tinta Barroca		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	10.000 garrafas		
Notas de Prova	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.		
Vinificação	Fermentação alcoólica em lagares de inox e estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.		
Longevidade	8 anos		
Teor alcoólico	14.5%		
Acidez Total	5.6 g/l	Acidez Volátil	0.66 g/l
Açúcar Residual	2.1 g/l	PH	3.71
Prémios			