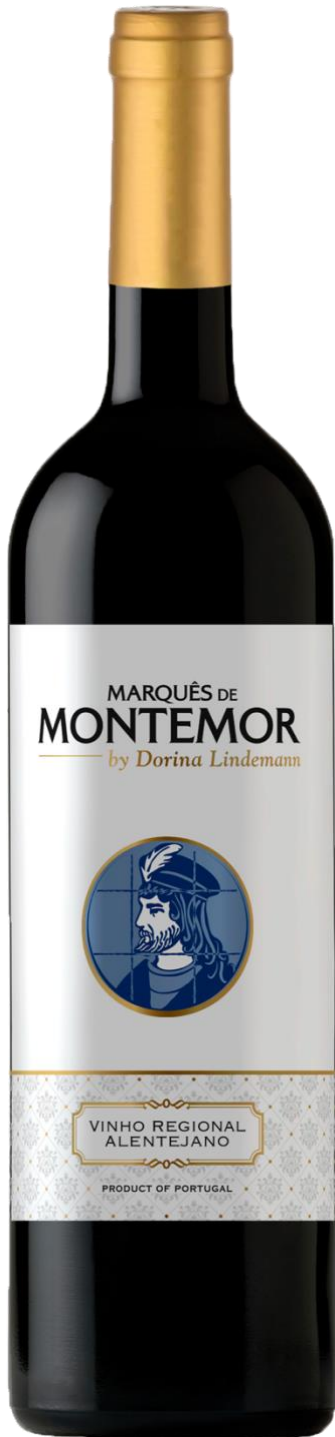




MARQUÊS DE MONTEMOR

2022

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto		
Varietades	50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Touriga Nacional		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	60.000 garrafas		
Notas de Prova	Cor granada, grande frescura, notas de ameixa e frutos silvestres e um pouco de pimenta preta. Denso e moderno na boca, saboroso. Final suave e macio, muito frutado e harmonioso.		
Vinificação	Fermentação em lagares de inox e particularmente em cubas horizontais rotativas (vinimatics).		
Longevidade	3 anos		
Teor alcoólico	14.5%		
Acidez Total	5.8 g/l	Acidez Volátil	0.68 g/l
Açúcar Residual	3.0 g/l	PH	3.76