



MARQUÊS DE MONTEMOR

2022

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho rosé		
Variedades	70% Castelão e 30% Aragonez		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	8.000 garrafas		
Notas de Prova	Apresenta aromas intensos a framboesa e morango. Na boca apresenta um vinho fresco, muito suave e com um final elegante e bastante frutado.		
Vinificação	A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas.		
Longevidade	Consumo imediato		
Teor alcoólico	12%		
Acidez Total	5.9 g/l	Acidez Volátil	0.42 g/l
Açúcar Residual	4.0 g/l	PH	3.29