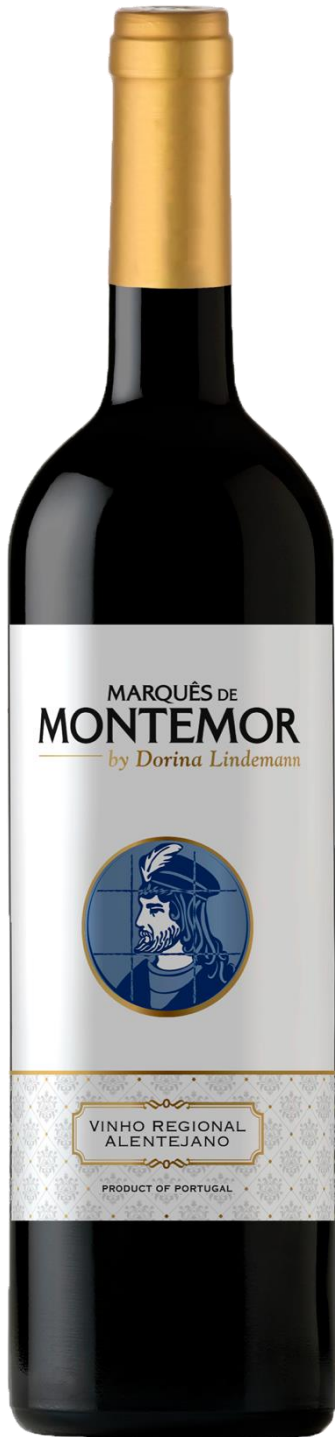




## MARQUÊS DE MONTEMOR

2023

750ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho tinto		
<b>Varietades</b>	50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Touriga Nacional		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	60.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	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.		
<b>Vinificação</b>	Fermentação em lagares de inox e particularmente em cubas horizontais rotativas (vinimatics).		
<b>Longevidade</b>	3 anos		
<b>Teor alcoólico</b>	13.5%		
<b>Acidez Total</b>	4.9 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0.59 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	0.6 g/l	<b>PH</b>	3.65

### Prémios

