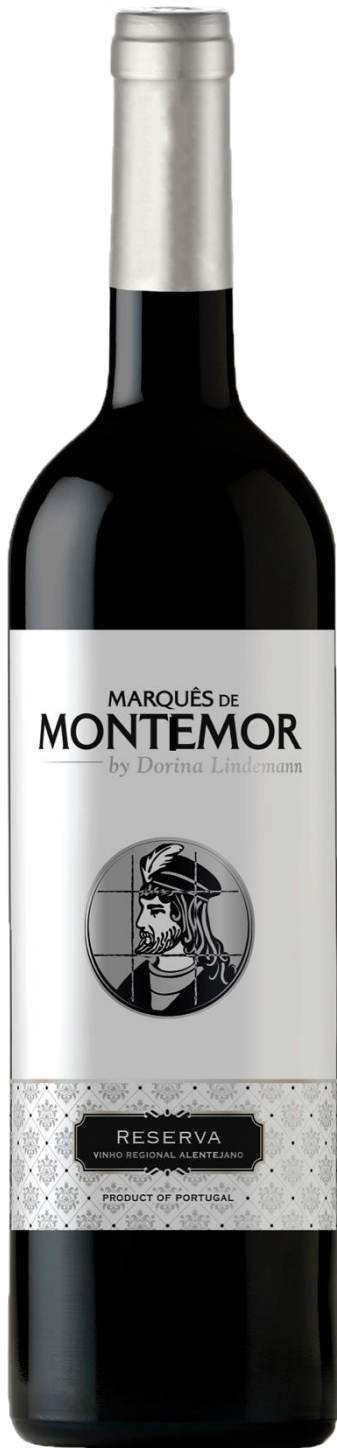




MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

2022

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% | | |
| Acidez Total | 5.3 g/l | Acidez Volátil | 0.60 g/l |
| Açúcar Residual | 0.3 g/l | PH | 3.83 |
| Prémios | | | |