



MARQUÊS DE MONTEMOR - RESERVA

Capacidades: 0,75l ou 1,5l Magnum



Ano de colheita

2012

Classificação

Vinho Regional Alentejano - Reserva

Tipo

Vinho Tinto

Variedades

Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Barroca

Tipo de solo

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual

10.000 garrafas

Características

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 9 meses em barricas de carvalho francês.

| Teor alcoólico | Acidez total | Acidez volátil | Açúcar residual | PH |
|----------------|--------------|----------------|-----------------|------|
| 14,5 % | 5.6g/l | 0.66 g/l | 2.1 g/l | 3.71 |



União Europeia
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.