



## MARQUÊS DE MONTEMOR

### Ano de Colheita

2012

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo:

Vinho tinto

### Castas:

50 % Trincadeira, 30 % Aragonez e 20 % Touriga Nacional

### Tipo de solo

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

### Produção Anual

200.000 garrafas

### Características

#### 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	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
14 %	5.8g/l	0.68 g/l	3 g/l	3.76



União Europeia  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

Safra 2013. Jantar da Confraria SEAC na Merceria do Português em 25/06/2015