

<http://www.decanter.com.br/dorina-lindemann-plansel-marques-de-montemor-vr-alentejano-2014-750ml>



MARQUÊS DE MONTEMOR VR ALENTEJANO

Produtor: Dorina Lindemann - Plansel

Classificação: Tinto

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

País: Portugal

Características Organolépticas: Vermelho-púrpura intenso. Nariz de ameixas e pequenos frutos negros, pimenta também. Ótimo equilíbrio em boca, taninos redondos, acidez bem ajustada no conjunto.

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Sem Madeira —

Região: Alentejo - Évora

Composição de Castas: 50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Touriga Nacional

Amadurecimento: em inox por 6 meses, para preservar a fruta.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 15°C

Características Climáticas: Clima de características mediterrâneas com alguma continentalidade sobretudo durante o verão. Distingue-se das restantes regiões do distrito de Évora por uma pluviosidade ligeiramente mais elevada.

Características do Solo: Solos pardos mediterrâneos, derivados de granitos.

Elaboração: Vindima manual; Desengace completo; Fermentação em cubas de inox termo-controladas; Malolática espontânea; Permanência nos tanques até o engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastrônomicas: Grande versatilidade com carnes, Pappardelle de espinafre ao ragù bovino, Iscas de filé ao molho madeira.

Classificação Legal: Vinho Regional Alentejano

Safra 2010. Jantar La Scuderia em 17/05/2017. La Ribotta.