



DORINA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel Montemor | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	50% Touriga Nacional 50% Touriga Franca
Vinification	Les raisins refroidis pendant la nuit ont fermenté lentement dans de vieilles barriques à une température de 25°C pendant 12 jours. Le vin a ensuite été conservé pendant 18 mois dans des barriques françaises neuves jusqu'à son achèvement.
Couleur	Rouge rubis intense
Dégustation	Fruits rouges à noirs, fines épices, arômes floraux et un soupçon de chocolat noir. Au palais, il est volumineux et d'une structure dense, très marqué par la peur et un peu poivré. La finale est dense et persistante, entourée de tanins merveilleusement veloutés.
Caractère	L'élevage de 18 mois en barrique française lui confère une structure dense et une longue persistance.
Convient avec	Viandes et gibiers, plats de crème et de pâtes. Volaille et fromages mûrs.
Température de service	16° - 18°C
Garde	10-15 ans