



JÚLIA 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% Tinta Barroca
Vinification	Vendange manuelle, fermentation pendant 14 jours dans des lagunes traditionnelles et des barriques debout. Ensuite, élevage de 18 mois en barriques françaises.
Couleur	Noir profond
Dégustation	Des baies intenses et denses, de légères notes de fleur d'oranger et une explosion juteuse en bouche donnent à ce vin une note unique.
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