



MARQUES DE MONTEMOR „TINTO“

Quinta da Plansel Montemor | Montemor-o-Novo



| | |
|------------------------|---|
| Origine | Alentejo Portugal |
| Producteur | Quinta da Plansel Montemor-o-Novo |
| Cépage | Aragonez Trincadeira Touriga Franca |
| Vinification | Fermentation à température contrôlée en cuve inox |
| Couleur | Violet-rouge |
| Dégustation | Fines notes élégantes et fruitées de baies, épicées, touche de violette et de fleur d'oranger. |
| Caractère | Doux et velouté, avec un jus dense et une acidité agréable. Finale fruitée agréable. Le vin idéal pour les grillades. |
| Convient avec | Viandes et gibiers, plats de crème et de pâtes, pizzas et cuisine méditerranéenne. |
| Température de service | 16° - 18°C |
| Garde | 3 - 5 ans |