



LUÍSA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	100% Alicante Bouschet
Vinification	Les raisins sont refroidis pendant la nuit, puis vendangés à la main et fermentés lentement en barriques. Après la fermentation, les vins sont conservés pendant 12 mois en barriques françaises.
Couleur	Noir profond
Dégustation	Le nez est opulent avec beaucoup de baies noires. En bouche, la première impression se répète, à laquelle s'ajoute un soupçon de chocolat noir associé à des notes épicées.
Caractère	Une expérience gustative inoubliable avec une longue finale complexe.
Convient avec	Viandes et gibiers, plats de crème et de pâtes. Volaille et fromages mûrs.
Température de service	16° - 18°C
Garde	6 ans