



MARQUÊS DE MONTEMOR BRANCO

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	40% Arinto 40% Alvarinho 20% Gouveio
Vinification	Vendange manuelle en caisses de 25 kg, les raisins sont entièrement égrappés, sédimentation à froid du moût pendant 24 heures. Les moûts débourbés sont fermentés avec des levures sélectionnées à une température de 14°C dans des cuves en inox, puis naturellement stabilisés à froid.
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Couleur jaune paille brillante, vin fruité. Arômes de pêche, de prune et de pomme verte. Acidité douce et rafraîchissante
Caractère	Vin blanc vif et frais avec des arômes de citron vert et une belle acidité équilibrée avec une note minérale.
Convient avec	Un vin blanc léger qui peut être servi en toute occasion.
Température de service	9° - 11°C
Garde	1 - 2 ans