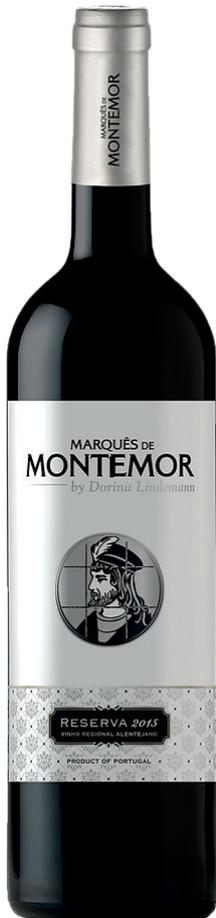




MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	Aragonez Tinta Barroca Touriga Nacional
Vinification	Fermentation à température contrôlée. Elevage de 9 mois en barriques françaises.
Couleur	Rouge grenat
Dégustation	Fruits fins et concentrés, beaucoup de baies des bois, des arômes épicés de torréfaction, une touche de vanille, de bois de santal, de réglisse, de tabac, dense et riche avec une base envoûtante de fruits rouges.
Caractère	Doux et velouté. Fruité, frais et bien équilibré. Une acidité agréable et des tanins souples accompagnent une finale agréablement longue et charmante.
Convient avec	Pour accompagner les plats de viande et de gibier, ainsi que les plats de crème et de pâtes.
Température de service	16° - 18°C
Garde	5 - 7 ans