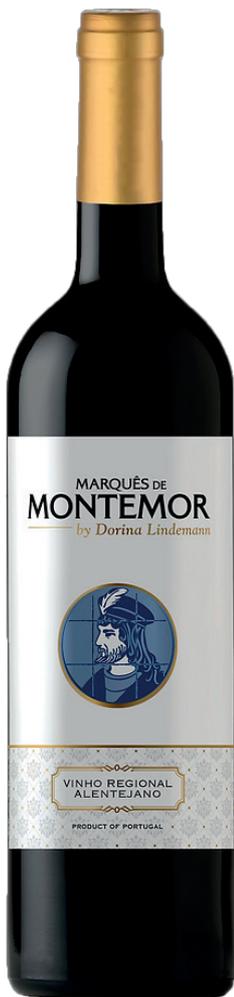




MARQUÊS DE MONTEMOR „TINTO“

Quinta da Plansel | 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