



MARQUÊS DE MONTEMOR TOURIGA FRANCA

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	100% Touriga Franca
Vinification	Fermentation à température contrôlée, puis 15 mois d'élevage en barriques françaises.
Couleur	Rouge grenat intense
Dégustation	Notes complexes de baies noires mûres et de prunes. Fines notes boisées épicées avec une touche de vanille, de tabac et de bois de santal. Élégant, tout en finesse, avec des tanins bien présents.
Caractère	Puissant avec une composition de fruits noirs et de baies. Finesse et équilibre. Structure énorme avec des arômes de grillé et des notes épicées de bois. Les tanins croquants enrichissent l'énorme finale. Un vin avec du potentiel.
Convient avec	Plats de viande et de gibier, crème et plats de pâtes. Structures et fromages mûrs.
Température de service	16° - 18°C
Garde	8 - 10 ans