



## MARQUÊS DE MONTEMOR TOURIGA NACIONAL

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo   Portugal
Producteur	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
Cépage	100% Touriga Nacional
Vinification	Fermentation à température contrôlée, puis 15 mois d'élevage en barriques françaises.
Couleur	Rouge grenat intense
Dégustation	Notes complexes de baies noires mûres, de cerises, de prunes et d'un soupçon de fleur d'oranger. Fines notes boisées et épicées avec une touche de vanille, de tabac et de moka. Élegant, plein de finesse avec des tanins bien présents.
Caractère	Puissant, avec une composition de fruits noirs et de baies. Finesse et équilibre. Structure énorme avec de fins arômes de grillé et des notes épicées de bois. Les tanins croquants enrichissent l'énorme finale. Un vin avec du potentiel.
Convient avec	Viandes et gibiers, plats de crème et de pâtes. Volaille et fromages mûrs.
Température de service	16° - 18°C
Garde	6 - 8 ans