



MARQUÊS DE MONTEMOR WINEMAKER'S SELECTION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	30% Touriga Franca 40% Touriga Nacional 30% Tinta Barroca
Vinification	Les raisins sont refroidis pendant la nuit, puis vendangés à la main et fermentés lentement dans des barriques. Après la fermentation, les vins sont conservés 24 mois en barriques françaises.
Couleur	Couleur très foncée avec des nuances violettes
Dégustation	Arôme intense de fruits des bois et de baies mûres, souligné par des composants gustatifs floraux.
Caractère	Epices profondes, fruit frais avec une sensation en bouche grandiose et beaucoup d'élégance
Convient avec	Viandes et gibiers, plats de crème et de pâtes. Volaille et fromages mûrs.
Température de service	16° - 18°C
Garde	jusqu'à 6 ans