



MARQUÊS DE MONTEMOR – TOURIGA NACIONAL

Ano de colheita:

2016

Classificação:

Vinho Regional Alentejano

Tipo:

Vinho Tinto

Variedades:

100% Touriga Nacional

Tipo de solo:

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção anual:

5,000 garrafas

Notas de prova:

Cor granada escura e intensa com um ligeiro toque a violeta. Aroma intenso a flores, especialmente flor de laranjeira e violetas. Também contém algumas notas de amora e ameixa. Na boca apresenta-se cheio e poderoso, muito equilibrado com uma frescura evidente, final elegante e persistente.

Vinificação:

As uvas foram arrefecidas durante a noite e fermentadas lentamente em lagares tradicionais durante 15 dias e, posteriormente, estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

Logeidade prevista:

6 anos em condições adequadas



Álcool	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
15.5%	5,8/l	0.70g/l	1,8/l	3.69