



MARQUÊS DE MONTEMOR

Ano de Colheita

2016

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Vinho Rosé

Castas

70 % Castelão e 30 % Aragonez

Tipo de solo

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Características

Prova

Apresenta aromas intensos a framboesa e morango.

Na boca apresenta um vinho fresco, muito suave e com um final elegante e bastante frutado.

Vinificação

A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas.

Longevidade prevista

Consumo imediato

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanha muito bem mariscos e pratos com molhos picantes.



Teor alcoólico	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
12%	6.5g/l	0.29g/l	4.0g/l	3.2