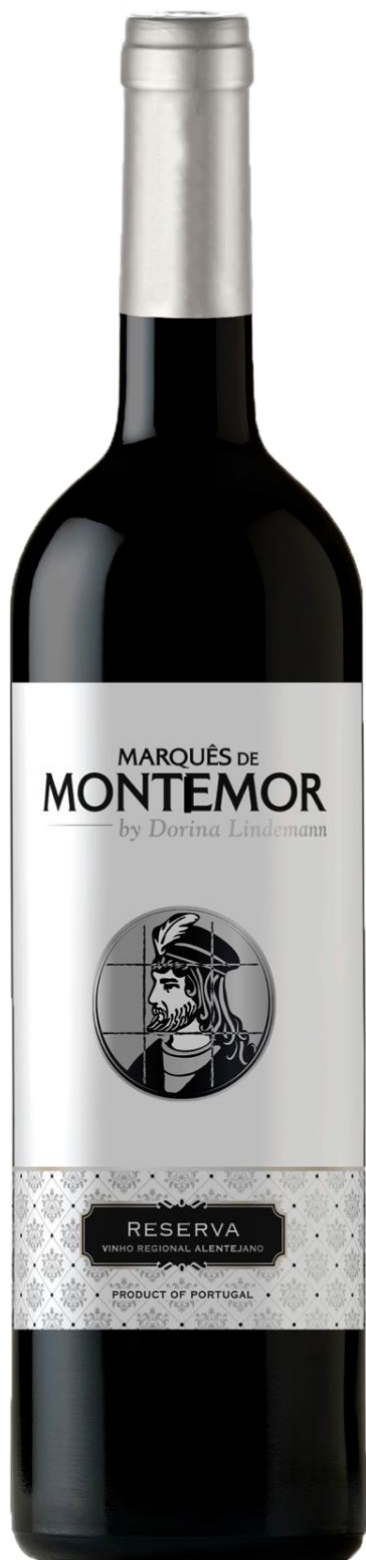




MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA 2019



Qualitätsbezeichnung	Vinho Regional Alentejano		
Typ	Rotwein		
Rebsorten	50% Aragonez, 40% Touriga Nacional und 10% Tinta Barroca		
Bodenstruktur	Sand-, Lehm-, Ton-, Kalk- und Schieferböden. Insgesamt hoher Eisenanteil und in den tieferen Gesteinsschichten Granit.		
Jährliche Produktionsmenge	10.000 Flaschen		
Verkostung	Tiefe dunkle granatrote Farbe, intensive Aromen von konzentrierter Beerenfrucht, etwas Würze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen vollmundig, dicht und fruchtbetont mit viel Waldbeere und einem langanhaltenden Finale.		
Herstellung	Ertragsreduzierung auf 45 Hektoliter pro Hektar. Selektive Handlese in kleine 25kg Leseboxen. Maischegärung im Rototank und in offenen Edelstahltanks bei 25°C. Ausbau für 12 Monate in französischen Barriquefässern.		
Alterungspotential	8 Jahre		
Alkohol	14.5%		
Säure gesamt	5.6 g/l	Flüchtige	0.66 g/l
Restzuckergehalt	2.1 g/l	Säure PH	3.71
Prämierungen	