



MARQUÊS DE MONTEMOR

2024

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho branco		
Variedades	40% Arinto, 40% Alvarinho e 20% Gouveio		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	10.000 garrafas		
Notas de Prova	Apresenta cor brilhante palha, vinho frutado. Aromas de pêssego, ameixa e maçã verde. Suave acidez refrescante.		
Vinificação	Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após o que o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana.		
Longevidade	Consumo imediato		
Teor alcoólico	13%		
Acidez Total	4.5 g/l	Acidez Volátil	0.33 g/l
Açúcar Residual	0.6 g/l	PH	3.61