

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Plansel Marquês de Montemor VR Alentejano 2019
Vinícola	Quinta da Plansel
Safra	2019
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	15%
Maturação	6 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Quinta da Plansel** (junção das palavras "Plantas" e "Selecionadas") foi fundada em 1997 pela enóloga alemã Dorina Lindemann. Seu gosto pelo Alentejo foi impulsionado pelo próprio pai, Jorge Böhm, que criou em Portugal um programa de melhoramento genético de videiras e catalogou mais de 300 variedades diferentes no país, muitas até então desconhecidas.

Vencedor de diversos prêmios científicos, com direito a Medalha de Honra na Academia de Ciências de Lisboa, Placa de Honra na Universidade de Évora e nomeação como Comendador de Mérito Agrícola, Böhm transferiu todo o seu conhecimento base à filha, que realiza um trabalho espetacular. Por isso, além da vinícola, a Plansel conta com viveiro de oliveiras e videiras plenamente resistentes, e ainda fornece a formação WSET através da Plansel International Wine School, onde Dorina também ministra cursos.

Tamanha *expertise* não poderia deixar a desejar na elaboração de seus vinhos. O elegante Marquês de Montemor é um corte **50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Touriga Nacional**, vinificado em lagares de aço inoxidável, que diferentemente daqueles de granito, permitem o controle da temperatura da fermentação.

Além disso, parte do vinho fermentou em cubas que contam com uma hélice rotativa, permitindo uma excelente extração de compostos através do contato frequente com as películas. Sem passagem por madeira, este exemplar maturou por cerca de 6 meses em tanques de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi opaco

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (groselha, romã), uvas-passas, ervas de quintal (orégano), floral de rosas-vermelhas, pimenta-vermelha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

charmoso e instigante, entrega um certo frescor na boca; os taninos são robustos e a acidez suculenta; as frutas frescas se revelam, além de notas terrosas e uma gostosa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA