



PLANSEL TOURIGA FRANCA

2023

750ML | 1500ML

Classificação	Vinho Regional Alentejano “Colheita Seleccionada”		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	100% Touriga Franca		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	2.500 garrafas		
Notas de Prova	Possui cor granada intensa e alguns tons de violeta. Aroma complexo, elegante com notas exuberantes de cassis e frutos silvestres. Com uma prova de boca de grande amplitude a mostrar complexidade e comprimento. Um vinho com enorme potencial de guarda.		
Vinificação	As uvas são vindimadas à mão e sujeitas a maceração pré-fermentativa em lagar durante 2 dias. Após a fermentação alcoólica o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês durante 14 meses onde se processa a fermentação maloláctica e posterior maturação.		
Longevidade	8 anos		
Teor alcoólico	15%		
Acidez Total	5 g/l	Acidez Volátil	1.2 g/l
Açúcar Residual	0.9 g/l	PH	3.94
Prémios			

