



## PLANSEL TOURIGA NACIONAL “VINHAS NOVAS”

2023

750ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho tinto		
<b>Variedades</b>	100% Touriga Nacional		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	5.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	Cor granada límpida e intensa com reflexos violeta. Esta Touriga Nacional apresenta-se diretamente através de um aroma típico, caracterizado por violetas e flores de laranjeira. Os aromas florais são repetidos novamente com grande precisão no paladar, desdobra uma leve doçura de frutas. Uma aparência típica de um Touriga Nacional 100%.		
<b>Vinificação</b>	As uvas foram resfriadas durante a noite e depois lentamente fermentadas dentro de 15 dias em lagares tradicionais. Um procedimento extremamente cuidadoso para as uvas, devido à falta de influências mecânicas. Maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês.		
<b>Longevidade</b>	4 anos		
<b>Teor alcoólico</b>	14%		
<b>Acidez Total</b>	5,1 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0,67 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	0,4 g/l	<b>PH</b>	3,72

### Prémios

