



PLANSELE

2024

750ML

Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho rosé		
Variedades	60% Touriga Nacional e 40% Aragonez		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	5.000 garrafas		
Notas de Prova	Um pequeno sonho de verão! Este elegante rosé feito de Touriga Nacional e Aragonez tem uma delicada cor rosa pálido no estilo da Provença. Fresco, mineral e finamente estruturado, delicia-se com sabores de framboesas, morangos e um toque de notas florais. A sua acidez suave torna-o o companheiro perfeito para os dias de sol, seja como aperitivo ou a acompanhar pratos leves como saladas, peixe e marisco.		
Vinificação	Colheita manual e uvas totalmente desengaçadas. Maceração a frio do mosto durante 24 horas a 5°C. Fermentação com uma temperatura controlada com leveduras puras a 14°C em cubas de inox. Maturação em cubas de inox a 8°C com estabilização natural pelo frio até ao engarrafamento com filtração por membrana.		
Longevidade	Consumo imediato		
Teor alcoólico	12%		
Acidez Total	5.5 g/l	Acidez Volátil	0.44 g/l
Açúcar Residual	3.6 g/l	PH	3.45