



## PLANSEL RESERVA

2023

750ML | 3000ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho tinto		
<b>Variedades</b>	50% Aragonez e 50% Tinta Barroca		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	20.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	Cor granada escura. Aromas de frutos vermelhos, onde domina a cereja e de notas florais com um final a chocolate preto. Estrutura densa e complexa. Com uma apresentação elegante e vigorosa. Final persistente.		
<b>Vinificação</b>	Colheita a mão, fermentação em lagares de inox durante 14 dias. Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês.		
<b>Longevidade</b>	5 anos		
<b>Teor alcoólico</b>	14,5%		
<b>Acidez Total</b>	4.9 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0.90 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	0.6 g/l	<b>PH</b>	3.88
<b>Prémios</b>			

