



PLANSELE

2023

750ML | 1500ML

Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	50% Touriga Nacional, 30% Aragonez e 20% Trincadeira		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	50.000 garrafas		
Notas de Prova	Cor granada intensa, aroma floral suave, notas de violeta e flor de laranjeira. Vinho jovem e fresco evidenciando notas de ameixa e a frutos silvestres, algum picante e ao mesmo tempo suave com um final agradável.		
Vinificação	Fermentação em depósitos de inox rotativos.		
Longevidade	3 anos		
Teor alcoólico	14%		
Acidez Total	4.5 g/l	Acidez Volátil	0.68 g/l
Açúcar Residual	0.3 g/l	PH	3.90
Prémios			