



PLANSEL TOURIGA NACIONAL

2023

750ML | 1500ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano “Colheita Seleccionada”		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	100% Touriga Nacional		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	10.000 garrafas		
Notas de Prova	Cor granada escura e intensa com um ligeiro toque a violeta. Apenas no nosso “terroir”, em Montemor-o-Novo a Touriga Nacional consegue mostrar aromas intensos a flores, a amora e a ameixa, também com alguma menta e avelãs. Esta variedade seleccionada da videira desenvolve um sabor floral e subtil a flor de laranjeira. Na boca apresenta-se cheio e poderoso, muito equilibrado com uma frescura evidente, final elegante e persistente.		
Vinificação	As uvas foram arrefecidas durante a noite e fermentadas lentamente em lagares tradicionais durante 15 dias e, posteriormente, estagia durante 14 meses em barricas de carvalho francês.		
Longevidade	8 anos		
Teor alcoólico	15%		
Acidez Total	4.8 g/l	Acidez Volátil	0.74 g/l
Açúcar Residual	0.7 g/l	PH	3.84