



PLANSEL

2024

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho branco		
Variedades	40% Gouveio, 40% Viosinho e 20% Arinto		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	40.000 garrafas		
Notas de Prova	Apresenta aromas florais com notas marcantes de maçã verde, frescura cítrica e um toque de ananás exótico. No paladar, surgem também frutas amarelas que conferem ao vinho um comprimento sedutor. Esta combinação torna-o não só um aperitivo ideal, mas também um excelente acompanhante para peixe e marisco. Um vinho de verão elegante, com frescura persistente, notas florais e profundidade.		
Vinificação	Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após a fermentação, o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana.		
Longevidade	Consumo imediato		
Teor alcoólico	13%		
Acidez Total	4.8 g/l	Acidez Volátil	0.37 g/l
Açúcar Residual	0.4 g/l	PH	3.49