



PLANSEL SELECTA

Ano de Colheita:

2016

Classificação:

Vinho Regional Alentejano

Tipo:

Vinho Branco

Castas:

60 % Gouveio, 30 % Arinto e 10% Viosinho

Tipo de solo:

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual:

40.000 Garrafas

Características

Notas de Prova:

Apresenta cor amarela com aspecto palha. Aroma claro e leve, com sabores de abacaxi, groselha, e uma pitada de maracujá.

Palato com um toque de frutas tropicais combinadas com boa estrutura e fineza.

A frescura confere um final longo e harmonioso para o vinho.

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 prevista:

Consumo imediato



Teor alcoólico	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
13 %	6.2g/l	0.50g/l	1.4g/l	3.31