



PLANSEL SELECTA – GRANDE ESCOLHA

Ano de colheita:

2014

Classificação:

Vinho Regional Alentejano

“Grande Escolha”

Tipo:

Vinho tinto

Castas:

40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca e 30% Tinta Barroca

Tipo do solo:

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção anual:

3000 garrafas

Características:

Prova:

Intensa cor violeta. Aroma persistente e intenso de frutos silvestres, com predominância de especiarias e grãos torrados.

Ligeiramente floral transmitindo elegância. Sabor forte, suave, com taninos de grande qualidade.

Final equilibrado e sedutor.

Vinificação:

As uvas são vindimadas durante a noite e fermentadas lentamente em barricas com uma capacidade de 200 Kg cada durante 15 dias e, posteriormente, estagia 18 meses em barricas de carvalho francês.

Longevidade:

6 anos em condições adequadas

Prémios:



Melhores vinhos do Alentejo 2016
Medalha de Ouro



Teor alcoólico	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
15%	6.1g/l	0.68g/l	3.2g/l	3.78

