



PLANSEL SELECTA

Ano de Colheita:

2016

Classificação:

Vinho Regional Alentejano

Tipo:

Vinho Rosé

Variedades:

70 % Aragonez e 30 % Castelão

Tipo de solo

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual:

5.000 garrafas

Características**Prova**

Apresenta aromas intensos e elegantes a frutos silvestres.

Rosé apelativo, muito frutado, fresco e suave.

Indicado para os dias quentes de Verão.

Vinificação

A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas.

Longevidade prevista

Consumo imediato.

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanha muito bem mariscos e pratos com molhos picantes.



Teor alcoólico	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
12%	6g/l	0.31g/l	4.9 g/l	3.27