



PLANSEL SELECTA – TRINCADEIRA

Ano de Colheita

2015

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo:

Vinho tinto

Castas

100 % Trincadeira

Tipo de solo

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual

20.000 garrafas

Características

Prova

Cor granada intensa, aromas de baunilha e chocolate, com garra, equilibrado com notas de trufa. Na boca revela uma composição complexa de frutos silvestres, prolongando-se as notas de chocolate e de cassis. Frescura notória e bem enquadrada no corpo do vinho. Termina longo e persistente.

Vinificação

As uvas são refrigeradas durante a noite em barricas antigas a uma temperatura de 25° C e são fermentadas durante um período de 12 dias. Depois o vinho estagia mais 8 meses em barricas francesas novas até ao seu engarrafamento.

Longevidade

3-6 anos

Prémios



Teor alcoólico	Acidez total	Acidez volátil	Açúcar residual	PH
14 %	5.8g/l	0.69g/l	1.7 g/l	3.72



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu