



PLANSEL RESERVA

2021

750ML | 3000ML



| | | | |
|------------------------|--|-----------------------|---------|
| Classificação | Vinho Regional Alentejano | | |
| Tipo | Vinho tinto | | |
| Variedades | 50% Aragonez e 50% Tinta Barroca | | |
| Tipo de solo | Pardos mediterrânicos de materiais não calcários | | |
| Produção Anual | 20.000 garrafas | | |
| Notas de Prova | Cor granada escura. Aromas de frutos vermelhos, onde domina a cereja e de notas florais com um final a chocolate preto. Estrutura densa e complexa. Com uma apresentação elegante e vigorosa. Final persistente. | | |
| Vinificação | Colheita a mão, fermentação em lagares de inox durante 14 dias. Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês. | | |
| Longevidade | 5 anos | | |
| Teor alcoólico | 14.5% | | |
| Acidez Total | 5.5 g/l | Acidez Volátil | 1.2 g/l |
| Açúcar Residual | 2.4 g/l | PH | 3.85 |