



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