



PLANSEL RESERVA

2021

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho branco		
Varietades	50% Gouveio e 50% Viosinho		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	3.500 garrafas		
Notas de Prova	Este vinho nasceu das escolhas da Eng ^a Dorina Lindemann e do Eng. ^o Carlos Ramos, com o intuito de criar algo com características opostas. Apresenta aromas a frutos exóticos com dominância de banana e um toque de mel. Estrutura elegante, frescura natural, presença viva de citrinos e algum amanteigado.		
Vinificação	Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. Fermentação, e estágio de 9 meses com battonage, em barricas novas de carvalho francês.		
Longevidade	2 anos		
Teor alcoólico	13.5%		
Acidez Total	5.9 g/l	Acidez Volátil	0.54 g/l
Açúcar Residual	3.3 g/l	PH	3.26