



PLANSEL

2022

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho rosé		
Variedades	60% Aragonez e 40% Castelão		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	5.000 garrafas		
Notas de Prova	Apresenta aromas intensos e elegantes, de acidez suave e bastante frutado, com dominância de morango e melão. Rosé apelativo, 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	Consumo imediato		
Teor alcoólico	12%		
Acidez Total	6 g/l	Acidez Volátil	0.31 g/l
Açúcar Residual	4.9 g/l	PH	3.27