



PLANSEL GRANDE ESCOLHA

2019

750ML

Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca e 30% Tinta Barroca		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	3.000 garrafas		
Notas de Prova	Intensa cor violeta. Aroma persistente e intenso de frutos silvestres, com predominância de especiarias e grãos torrados. Ligeiramente floral transmitindo elegância. Sabor forte, suave, com taninos de grande qualidade. Final equilibrado e sedutor.		
Vinificação	As uvas são vindimadas durante a noite e fermentadas lentamente em barricas com uma capacidade de 200 Kg cada durante 15 dias e, posteriormente, estagia 24 meses em barricas de carvalho francês.		
Longevidade	10-15 anos		
Teor alcoólico	16%		
Acidez Total	5.8 g/l	Acidez Volátil	0.72 g/l
Açúcar Residual	2.2 g/l	PH	3.73

