



## PLANSEL

2024

750ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho branco		
<b>Variedades</b>	40% Gouveio, 40% Viosinho e 20% Arinto		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	40.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	Apresenta aromas florais com notas marcantes de maçã verde, frescura cítrica e um toque de ananás exótico. No paladar, surgem também frutas amarelas que conferem ao vinho um comprimento sedutor. Esta combinação torna-o não só um aperitivo ideal, mas também um excelente acompanhante para peixe e marisco. Um vinho de verão elegante, com frescura persistente, notas florais e profundidade.		
<b>Vinificação</b>	Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após a fermentação, o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana.		
<b>Longevidade</b>	Consumo imediato		
<b>Teor alcoólico</b>	13%		
<b>Acidez Total</b>	4.8 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0.37 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	0.4 g/l	<b>PH</b>	3.49