



PLANSEL TOURIGA NACIONAL “VINHAS NOVAS”

2020

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho tinto		
Variedades	100% Touriga Nacional		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	5.000 garrafas		
Notas de Prova	Cor granada límpida e intensa com reflexos violeta. Esta Touriga Nacional apresenta-se diretamente através de um aroma típico, caracterizado por violetas e flores de laranjeira. Os aromas florais são repetidos novamente com grande precisão no paladar, desdobra uma leve doçura de frutas. Uma aparência típica de um Touriga Nacional 100%.		
Vinificação	As uvas foram resfriadas durante a noite e depois lentamente fermentadas dentro de 15 dias em lagares tradicionais. Um procedimento extremamente cuidadoso para as uvas, devido à falta de influências mecânicas. Maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês.		
Longevidade	4 anos		
Teor alcoólico	14.5%		
Acidez Total	5.8 g/l	Acidez Volátil	0.70 g/l
Açúcar Residual	1.8 g/l	PH	3.69