



Plansel Touriga Franca

Vinho Tinto

Ano de Colheita

2005

Classificação

Vinho Regional Alentejano-Colheita Seleccionada

Tipo

Vinho Tinto

Castas

Touriga Franca

Tipo de solos

Prados mediterrânicos de materiais não calcários

Produção Anual

5.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Prova

Com uma cor Granada Intensa, um aroma a notas de resinas carnudas em compota e alguma framboesa. Ao paladar Sentem-se os taninos robustos, mas suaves, os frutos silvestres com grande equilíbrio e complexidade. Na boca mostra-se muito estruturado, com taninos vigorosos da casta. A madeira confere-lhe elegância e harmonia.

Vinificação

A vinificação processou-se com fermentação em lagar de inox e estagiou em barricas de carvalho americano pelo período de 10 meses.

Longevidade prevista

10 anos deitado, à temperatura constante de 17°C.

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 16/18°C. Acompanha muito bem caça de pêlo, carnes vermelhas, e queijos fortes.

Teor alcoólico | Acidez Total | Acidez volátil | Açúcar residual |

PH

14% Vol | 5,9 g/L (ac.tartárico) | 0,83 g/L (ac.acético) | 3,1 g/L | 3.8

