



PLANSELE

2022

750ML

Qualitätsbezeichnung	Vinho Regional Alentejano		
Typ	Rosé Wein		
Rebsorten	60% Aragonez und 40% Castelão		
Bodenstruktur	Granitverwitterungs- und metamorphe Sedimentböden		
Jährliche Produktionsmenge	5.000 Flaschen		
Verkostung	Sommerlicher, frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Melone. Dezent Säure, insgesamt ein frischer, fruchtiger Wein der als Aperitiv auf der Terrasse oder zu leichten Gerichten wie Salat, Suppe und Fisch serviert werden kann.		
Herstellung	Handlese, die Trauben werden komplett entrappt, Kalsedimentierung des Mostes während 24 Std., bei einer Temperatur von 5°C. Vorgeklärte Moste werden mit Reinzuchthefen, bei einer Temperatur von 14°C in Edelstahltanks vergoren und danach natürlich kältestabilisiert. Reifung im Edelstahlbehälter bei einer Temperatur von 8°C, bis zur Flaschenabfüllung mit Membranfilterung.		
Alterungspotential	Sofort konsumieren		
Alkohol	12%		
Säure gesamt	4.5 g/l	Flüchtige Säure	0.37 g/l
Restzuckergehalt	1.5 g/l	PH	3.65