



PLANSELE VERDELHO

“PARCELA ESPECIAL”

2022

750ML

| | | | |
|--|---|------------------------|----------|
| Qualitätsbezeichnung | Vinho Regional Alentejano | | |
| Typ | Weißwein | | |
| Rebsorten | 100% Verdelho | | |
| Bodenstruktur Sedimentböden | Granitverwitterungs- und metamorphe | | |
| Jährliche Produktionsmenge | 5.000 Flaschen | | |
| Verkostung | Reich an exotischen Aromen und Zitrusfrüchten, dicht, fruchtig und verspielt mit eleganter Säurestruktur. Die kurze Barrique Lagerung verleiht dem Wein einen zarten Schmelz, Tiefe und unterstreicht die tropischen Fruchtaromen. | | |
| Herstellung | Handlese in 25kg Kisten, Ganztraubenpressung, Kalsedimentierung des Mostes während 24 Std., bei einer Temperatur von 5°C. Der vorgeklärte Most wird mit Reinzuchthefen, bei weniger als 14°C. Zu 50% in Edelstahltanks und 50% Französischen Barrique vergoren, um das besondere Aroma dieser Rebsorte hervorzubringen. | | |
| Alterungspotential | 2 Jahre | | |
| Alkohol | 12% | | |
| Säure gesamt | 5.1 g/l | Flüchtige Säure | 0.38 g/l |
| Restzuckergehalt | 3.6 g/l | PH | 3.38 |