



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Dorina Lindemann - Plansel Touriga Nacional VR Alentejano 2009 \(750ml\)](#)



Dorina Lindemann - Plansel Touriga Nacional VR Alentejano 2009 (750ml) - 00098909



Classifique

Produtor: Dorina Lindemann - Plansel

Classificação: Tinto

Uva: Não especificado

País: Portugal

Safras: 2009

Por R\$ 176,00

em 3X de R\$ 58,67 sem juros

Comprar

Ganhe
176 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada com halo violáceo. Mostra-se rico no olfato com frutado maduro (amora, ameixa) cercado de violeta e flor de laranjeira e tostados finos cedidos pela barrica. Já muito atraente em boca, com o conjunto proporcionado, fresco e com taninos ajuizados. Longo final.



Conheça melhor este produto

Baixe nossa ficha técnica detalhada

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Alentejo - Alentejo Central

Composição de Castas: 100% Touriga Nacional

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18-20°C

Características Climáticas: O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.

Características do Solo: Solos mediterrâneos pardos de materiais não calcários.

Elaboração: A vinificação processou-se lentamente em lagares por 15 dias. Após este processo o vinho foi trasfegado às barricas onde ocorreu a malolática e o amadurecimento.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada com halo violáceo. Mostra-se rico no olfato com frutado maduro (amora, ameixa) cercado de violeta e flor de laranjeira e tostados finos cedidos pela barrica. Já muito atraente em boca, com o conjunto proporcionado, fresco e com taninos ajuizados. Longo final.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Cabrito ao forno ou estufado com vinho tinto, caça de pélo, queijos maduros.

Premiações mais Relevantes: REVISTA DE VINHOS 2012: 16 em 20

Classificação Legal: Vinho Regional Alentejano

Safras 2009. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Plansel - Dorina Lindemann

VINHO: Plansel Touriga Nacional VR Alentejano 2009

REGIÃO: Alentejo - Alentejo Central

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Regional Alentejano

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Touriga Nacional

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14° GL

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/L (P.H. 3,7)

AÇÚCARES RESIDUAIS: 2,7 g/L

PRODUÇÃO: 10.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos mediterrâneos pardos de materiais não calcários.

ELABORAÇÃO: A vinificação processou-se lentamente em lagares por 15 dias. Após este processo o vinho foi trasfegado às barricas onde ocorreu a malolática e o amadurecimento.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi concentrada com halo violáceo. Mostra-se rico no olfato com frutado maduro (amora, ameixa) cercado de violeta e flor de laranjeira e tostados finos cedidos pela barrica. Já muito atraente em boca, com o conjunto proporcionado, fresco e com taninos ajuizados. Longo final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Rico no olfato com frutado maduro, violeta e tostados finos. Muito atraente, proporcionado, fresco e com taninos ajuizados. Longo final.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Cabrito ao forno ou estufado com vinho tinto, caça de pêlo, queijos maduros.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18-20°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- REVISTA DE VINHOS 2012: 16 em 20

Safra 2009. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.