

<https://www.decanter.com.br/dorina-lindemann-quinta-da-plansel-2013>



DORINA LINDEMANN LIMITED EDITION 2013

Produtor: Dorina Lindemann - Plansel

Classificação: Tinto

Uva: 50% Touriga Nacional e 50% Touriga Franca


País: Portugal

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, ligeira borda granada. Grande concentração de frutos negros maduros como amora, ameixa, além de tabaco, chocolate. Complexo, aveludado, persistente, com taninos muito nobres.

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Região: Alentejo - Évora

Composição de Castas: 50% Touriga Nacional e 50% Touriga Franca

Amadurecimento: 20 meses em barricas novas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima de padrão mediterrânico, com certa continentalidade; Pluviometria anual: 500-650 mm; Alto índice de insolação, principalmente nos três meses que antecedem a vindima.

Características do Solo: Pardos mediterrânicos, não calcários.

Elaboração: Vindima manual; Refrigeração das uvas por uma noite; Lenta fermentação em barricas abertas; Amadurecimento; Engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastrômicas: Cabrito ao forno ou estufado com vinho tinto; Javali, lebre em úmido; Queijos curados.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Vinho Regional Alentejano

Safra 2014. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.