

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



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

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Dorina Lindemann - Plansel Selecta Grande Escolha 2008 \(750ml\)](#)



Dorina Lindemann - Plansel Selecta Grande Escolha 2008 (750ml) - 00170908

 **Classifique**

Produtor: Dorina Lindemann - Plansel
Classificação: Tinto
Uva: Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional
País: Portugal
Safra: 2008

Por R\$ 271,00
em 3X de R\$ 90,33 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
271 KM

Características Organolépticas: Coloração purpúrea concentrada e luminosa. Exuberante, com fruta negra compotada, chocolate mentolado e tostado. Ataca o palato com fruta voluptuosa e doce, bem equilibrada pelo frescor vivaz, os taninos são firmes e a estrutura impactante. 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 - Distrito de Évora - Conselho de Montemor-o-Novo

Composição de Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Amadurecimento: 20 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Clima de características mediterrâneas com alguma continentalidade sobretudo durante o verão. Distingue-se das restantes regiões do distrito de Évora por uma pluviosidade ligeiramente mais elevada.

Características do Solo: Solos pardos mediterrâneos, derivados de granitos.

Elaboração: Colheita no ponto ótimo de maturidade. Fermentação tradicional em tonéis de carvalho abertos. Amadurecimento em barricas de carvalho francês. Engarrafado sem filtração.

Características Organolépticas: Coloração purpúrea concentrada e luminosa. Exuberante, com fruta negra compotada, chocolate mentolado e tostado. Ataca o palato com fruta voluptuosa e doce, bem equilibrada pelo frescor vivaz, os taninos são firmes e a estrutura impactante. Longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Companhia perfeita para carnes gordurosas; Caças em preparações de longa cocção; Cordeiro ou cabrito assado com ervas; Seleção de queijos curados.

Premiações mais Relevantes: WINE ENTHUSIAST: 90 Pontos REVISTA DE VINHOS: 15,5 em 20

Classificação Legal: Vinho Regional Alentejano

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



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Plansel - Dorina Lindemann

VINHO: Plansel Selecta Grande Escolha 2008

REGIÃO: Alentejo - Distrito de Évora - Conselho de Montemor-o-Novo

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Regional Alentejano

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 15° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima de características mediterrâneas com alguma continentalidade sobretudo durante o verão. Distingue-se das restantes regiões do distrito de Évora por uma pluviosidade ligeiramente mais elevada.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos pardos mediterrâneos, derivados de granitos.

ELABORAÇÃO: Colheita no ponto ótimo de maturidade. Fermentação tradicional em tonéis de carvalho abertos. Amadurecimento em barricas de carvalho francês. Engarrafado sem filtração.

AMADURECIMENTO: 20 meses em barricas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração purpúrea concentrada e luminosa. Exuberante, com fruta negra compotada, chocolate mentolado e tostado. Ataca o palato com fruta voluptuosa e doce, bem equilibrada pelo frescor vivaz, os taninos são firmes e a estrutura impactante. Longo final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Companhia perfeita para carnes gordurosas; Caças em preparações de longa cocção; Cordeiro ou cabrito assado com ervas; Seleção de queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **WINE ENTHUSIAST: 90 Pontos**
- **REVISTA DE VINHOS: 15,5 em 20**

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