



GRANDE ESCOLHA 2017

Produzido a partir da zona das nossas vinhas mais velhas, centenárias. Uvas pisadas a pé no primeiro dia. Fermentação parcial com engaço em lagar. Estagia em barricas de carvalho francês de 500 litros e de 225 litros. Elegância e complexidade superior, oferecendo um final de prova longo. Vinho com perfil gastronómico acentuado e grande capacidade de guarda.

Origem	DOP Palmela	Aroma	O equilíbrio e elegância dominam toda a prova deste vinho que se mostra em várias camadas. No início sobressaem as notas de frutos vermelhos e ameixas, que logo são envolvidas pelas notas das barricas onde estagiou mas de forma muito subtil, mostrando ligeira tosta, especiarias e leve vegetal.
Enólogo	Bernardo Cabral	Boca	Muito elegante, profundo numa prova envolvente e suave. A frescura confere-lhe longevidade e persistência.
Castas	100% Castelão	Gastronomia	Carnes grelhadas, caça e queijos.
Ano	2017	Álcool	13,8%
Nº Garrafas	17.637 garrafas	Acidez Total	5,2 g/l
Vinificação	Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg. Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 40% de engaço.	Açúcar Total	0,7 g/l
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês.	pH	3,72
Engarrafamento	Engarrafado em Maio de 2020.		
Solo e clima	Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.		
Cor	Rubi		
