



HERDADE
do SELÃO
Mombeja

Selão

Cabernet Sauvignon Reserva 2020

Edição limitada e numerada - 1.796 Garrafas



Marca: Selão

Tipo: Tinto

Ano Colheita : 2020

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Região: Alentejo (Mombeja)

Classificação (Origem): Vinho

Regional Alentejano

Produtor: Sociedade Agrícola do
Selão Lda.

Vineyard Manager & Wine

Producer: Sofia Sommer

Enólogo: Filipe Sevinate Pinto

Alcool (%/vol.): 15

Acidez Total g/l: 5,7

PH: 3,48

Açúcares residuais: 0,6 g/dm³

Vinha: Conduzida em cordão
bilateral em compasso 2,7x1,1 -
terrenos de solo argilo-calcário de
declives suaves com orientação
N/S e NO/SE.

Vinificação: Desengace total, esmagamento,
pisa em lagar de inox com pisador automático,
fermentação à temperatura de 26°C. fermentação
malolática em cubas de inox e em
barricas de Carvalho.

Estágio: 73% em barricas de carvalho Francês e
27% barricas de carvalho Americano.

Cor: Granada profundo.

Aroma: expressivo com fruta preta, pimenta e
algumas notas complexas de trufas em perfeita
harmonia com a tosta do carvalho.

Sabor: na boca é concentrado, fresco e elegante
com taninos a assegurar uma evolução favorável
por muitos mais anos.

Temperatura: entre os 16º e 18º

Consumo/longevidade: agora até pelo menos
mais 10 anos.

Armazenagem recomendada: manter em lugar
fresco.

