



HERDADE
do SELÃO
Mombeja

Selão

Reserva 2020

Edição limitada e numerada - 814 Garrafas



Marca: Selão

Tipo: Tinto

Ano Colheita : 2020

Castas : Aragonez, Syrah e

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.): 14

Acidez Total g/l: 5,7

PH: 3,48

Açucares 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: 70% em barricas de carvalho Francês e
30% barricas de carvalho Americano.

Cor: Granada média

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

Sabor: na boca é elegante, fresco, com taninos
formes de perfil clássico. 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 .