



**marca** Sellium

**tipo** vinho licorso **colheita** 2012

**denominação** Vinho

**origem** Tomar - Portugal

**castas** Moscatel Roxo.

**teor alcoólico** 18% vol.

**nota de prova** “Sellium é um vinho “guloso”, de aroma intenso e sabor persistente, cheio de notas meladas, sugestões a frutos secos de caroço e leve caramelizado. Apresenta bom volume de boca com final prolongado.”

**gastronomia** Sirva-se a 12°C; companheiro ideal para as sobremesas ou, simplesmente, para terminar a refeição.

**vinificação** Atingido o ponto ideal de maturação do Moscatel Roxo, a vindima (à caixa) usualmente dá-se no mês de Setembro. Após o desengace total, a fermentação ocorre por um curto período de tempo, até atingir o grau de açúcar desejado, altura em que se interrompe com a adição de aguardente vínica selecionada (77% vol.). Durante a maceração pelicular, que se prolonga por alguns meses, extrai-se todo o potencial aromático da uva, preservando os aromas primários mais ricos (terpenos). O processo de envelhecimento em barricas, que pode chegar aos 2 anos, confere-lhe a cativante tonalidade topázio intensa, para além de promover o envelhecimento oxidativo (tão desejado neste estilo de vinhos) que lhe confere complexidade e eleva o seu potencial.

**estágio** 18 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

**pH** 3,55 **acidez total** 4,6 g/l

**produção** 800 caixas de 6x750ml **peso bruto** 8,1Kg/caixa

**EAN13** 5603919101008 **ITF14** 15603919910105

**produtor** Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)

**enólogo** Hernâni Magalhães

**palmarés colheita 2012**

Ouro - Wein.com Selection 2017 (Alemanha)

Prata - AWC Vienna International Wine Challenge 2017 (Áustria)

**palmarés colheita 2010**

Ouro - AWC Vienna International Wine Challenge 2013 (Áustria)



HERDADE  
DOS

TEMPLÁRIOS

[www.templars.wine](http://www.templars.wine)

TOMAR - PORTUGAL