

Villa Palma

Aguardente Vínica Velha



<https://tinyurl.com/2xp99y23>

Historial:

A Aguardente Villa Palma é uma homenagem à formosa Vila de Palmela designada também por muitos como “Terra Mãe de Vinhos”. O Castelo de Palmela situado na península de Setúbal implantou-se numa sumptuosa colina da Serra da Arrábida nas proximidades do Rio Sado e não muito distante do Tejo. No entanto devido à sua importância estratégica e económica, a antiga povoação de Palmela foi Romanizada por um Magistrado da Lusitânia com o nome de Cornélio Palma, um dos principais influenciadores da cultura do vinho e da vinha na região.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Aguardente Vínica Velha

Nome: Villa Palma

Grau Alcoólico: 42% vol

Servir à temperatura:

Temperatura de consumo aconselhada: 18-20°C.
Como digestivo.

Nota de prova:

Apresenta cor acentuada e brilhante, com uma tonalidade de topázio e bouquet único que resulta da estadia de 30 anos na penumbra das caves da Adega. Com aromas de casca de laranja e frutos secos, num fundo balsâmico de extrema elegância e requinte. Na boca revela complexidade e muito carácter. É muito suave e tem um final longo.

Dadas as suas características organolépticas, a aguardente afigura-se capaz de rematar, com distinção, uma refeição especial, em que seja servida como digestivo com o café ou a acompanhar com um bom charuto.

Análises: Açúcares: 0,1 g/l | **Kcal:** 231/100 ml

Capacidade: 70cl

