

Cinquentenário



Historial:

A Adega Cooperativa de Palmela pela celebração do seu quinquagésimo aniversário, em Novembro de 2005, quis com este vinho, deixar um legado às gerações futuras e também prestar um tributo a todos aqueles que com o seu trabalho ajudaram a enobrecer a Adega.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Tinto Palmela D.O.

Nome: Cinquentenário

Castas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional.

Grau Alcoólico: 14,5% vol

Vinificação:

Fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura, seguidas de uma maceração pelicular prolongada e cuidada. Alvo de um envelhecimento em cascos de carvalho nacional por um período de 9 meses.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 18°C
Acompanha bem todos os pratos de carne e bacalhau.
Conservar num local fresco e ao abrigo da luz.

Nota de prova:

Com uma cor de um granada intenso e um aroma de frutos vermelhos, compota e tostas é uma vinho bastante encorpado.

Análises: Grau 14.5 % vol | pH: 3.8 | Ac. Total: 5,4 g/l

Capacidades: 75cl