



Adega de Palmela Tinto

Reserva

**Historial:**

Criado com um misto de tradição e modernidade, o Palmela Reserva apresenta-se como um vinho alto de carácter, e formoso em toda a sua riqueza de sabor e aroma.

Teve a sua primeira edição na colheita de 2009, e será produzido apenas em anos de qualidade superior.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Tinto Palmela D.O. Reserva

Nome: Adega de Palmela Reserva

Castas: Castelão, Syrah, Aragonês, Cabernet Sauvignon

Grau Alcoólico: 14% vol

Vinificação:

Fermentação cuidada e uma maceração pelicular prolongada, seguidas de um estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C
Acompanha bem com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau.
Longevidade prevista de cerca de 10 anos.

Nota de prova:

Cor rubi com reflexos violáceos, aroma a frutos vermelhos evoluindo para algumas notas de compota e especiarias, tosta e baunilha. Na boca é macio e com taninos aveludados apresentando um final de boca agradável.

Análises: Grau 14 % vol | pH:3,66 | Ac. Total: 5,6 g/l

Capacidades: 75cl | 1,5 L | 3 L