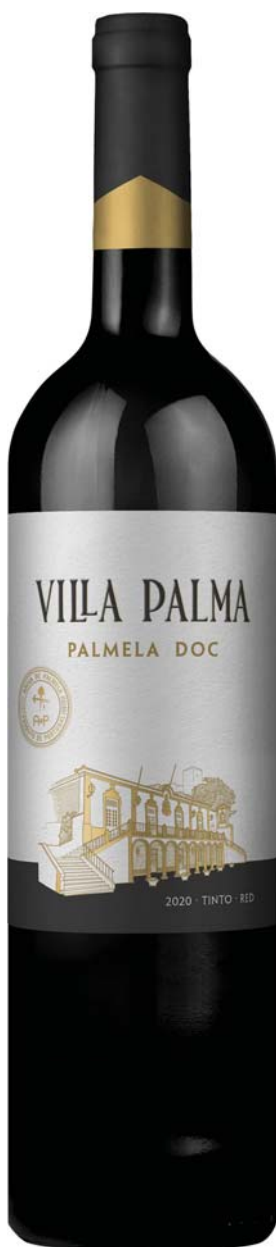


# Villa Palma Tinto



<https://tinyurl.com/yrhf3em8>



## Historial:

O vinho 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:** Palmela D.O. Tinto.

**Nome:** Vila Palma

**Castas:** Castelão, Syrah e Aragonês

**Grau Alcoólico:** 13,5% vol

## Vinificação:

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e uma maceração pelicular prolongada.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

**Acompanhamento:** Pratos de carne, caça e bacalhau. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.

**Período de consumo aconselhado:** 5 anos

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

**Análises:** pH: 3,76 | Ac.Total: 4,75 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 82/100ml

**Capacidades:** 75cl