

Palma: os novos vinhos low-cost da Adega de Palmela custam menos de 2,50 euros

A Adega de Palmela lançou novos vinhos acessíveis, um tinto e um branco, em dois formatos de garrafa: 75 e 37,5 cl.

«Uma excelente relação entre o preço e a sua qualidade». É assim que a Adega de Palmela caracteriza os vinhos que acaba de lançar, os tinto e branco Palma.

Estes vinhos low-cost vêm em dois tamanhos de de garrafa 75 e 37,5 cl, com preços de 2,39 e 1,39 euros, respectivamente. Ambos podem ser comprados [na loja online](#) da produtora da região de [Setúbal](#).

O Palma tinto foi feito com Castelão, Syrah e Aragonês e tem como harmonizações ideais os «pratos de cozinha portuguesa, de caça, queijos e [bacalhau](#)», diz a Adega de Palmela.



Em termos de características, este tinto tem «aroma a frutos vermelhos, evoluindo para algumas notas de compota e especiarias». A «longevidade prevista é de cerca de cinco anos».

Para o Palma branco foram usadas as castas Fernão Pires, Verdelho, Arinto e Moscatel Graúdo, sendo este um vinho para acompanhar «pratos de peixe grelhado ou assado no forno, marisco cozido ou grelhado e saladas». As notas são de «frutos tropicais e maçãs verdes», num vinho com «longevidade prevista de cerca de três anos».

<https://trendy.pt/2022/02/palma-os-novos-vinhos-low-cost-da-adega-de-palmela-custam-menos-de-250-euros/>