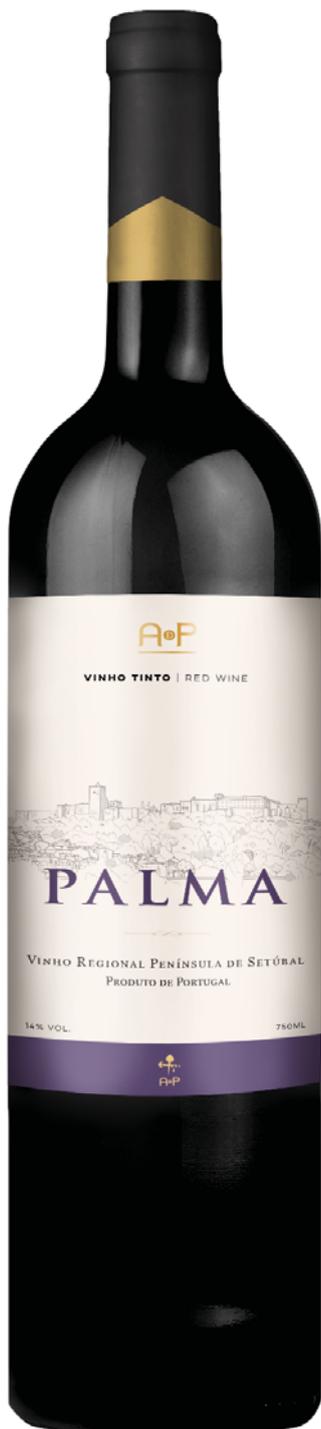


# Palma Tinto



## Historial:

O vinho Palma é o expoente máximo dos vinhos da região. Associando a uma excelente relação preço/qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinto Branco Regional Península de Setúbal

**Nome:** Palma

**Castas:** Castelão, Syrah e Aragonês

**Grau Alcoólico:** 13% vol

## Vinificação:

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

## Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C

Acompanha bem com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça e queijos e bacalhau.

Longevidade prevista de cerca de 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: 3.65 | Ac. Total: 5,1 g/l

**Capacidades:** Caixa de 12 garrafas x 37,5cl  
Caixa de 6 garrafas x 75cl