

# Vale de Touros Syrah Premium Reserva

**Historial:**

A Adega de Palmela gosta de homenagear as localidades da região dando assim nomes locais às suas marcas, desta forma nasce o Vale de Touros, localidade do Concelho de Palmela. Dizem os mais antigos que seria onde os touros fariam a pernoita a caminho do picadeiro.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinho Tinto Regional Península de Setúbal Premium Reserva

**Nome:** Vale de Touros

**Castas:** Syrah

**Grau Alcoólico:** 14% vol

**Vinificação:**

Fermenta em cubas de inox com remontagem automática, e temperatura controlada, seguida de uma maceração pelicular prolongada. Estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 4 meses.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

**Acompanhamento:** Acompanha bem todos os pratos de carne grelhada, caça e queijo de ovelha curado.

**Período de consumo aconselhado:** 10 anos

**Nota de prova:**

Apresenta uma cor granada intenso, um aroma a frutos silvestres maduros, compota, complexado com notas de madeira. O sabor macio, com boa estrutura e taninos aveludados, termina com um final de boca prolongado com sugestões de baunilha, café e algumas notas de Chocolate.

**Análises:** pH 3,60 | Ac. Total: 5,2 g/l

**Capacidades:** 75cl