

Vale dos Barris Tinto

Castelão

**Historial:**

Por entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luis estende-se em toda a sua plenitude o Vale dos Barris, um dos ex-libris naturais da região de Palmela, este vale termina o seu percurso no rochedo de onde se ergue o castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris Castelão

Castas: Castelão

Grau Alcoólico: 13,5% vol

Vinificação:

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

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C. Acompanha bem com todos os pratos de carne grelhada, caça e queijo de ovelha curado. Longevidade prevista de 5 anos.

Nota de prova:

Apresenta uma cor granada intenso, um aroma a frutos silvestres maduros, compota, complexadas com notas de madeira nova. De 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: Grau 13,5 % vol | pH: 3,63 | Ac. Total: 5,4 g/l

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl