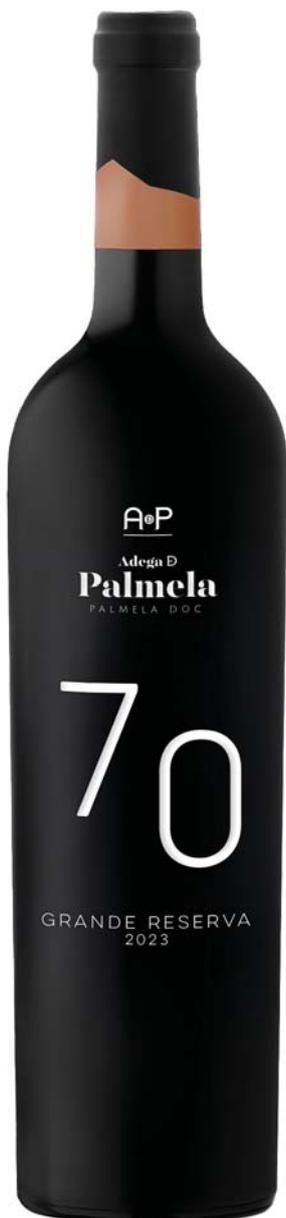


# Adega de Palmela Grande Reserva Edição Especial 70 Anos



<https://tinyurl.com/3emmrwp6>

**Historial:**

A Adega de Palmela pela celebração do seu septuagésimo aniversário, quis com este vinho de expoente máximo, deixar um legado às gerações futuras e também prestar um tributo a todos aqueles que com a seu trabalho ajudaram a enobrecer a Adega.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Palmela DOC Grande Reserva

**Nome:** Adega de Palmela

**Castas:**

Castelão, Syrah, Aragonês, Touriga Nacional e Petit Verdot

**Grau Alcoólico:** 14% vol

**Vinificação:**

Depois de uma maceração prolongada em cubas de inox com temperatura controlada, estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

Tudo para garantir um vinho de qualidade única.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

**Acompanhamento:**

Ideal para acompanhar todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, carnes grelhadas, caça e queijos curados.

**Longevidade prevista:** cerca de 10 anos.

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

**Análises:** pH 3,45 | **Ac. Total:** 6 g/l |

**Açúcares:** 0,6 g/100 ml | **Kcal:** 86/100ml

**Capacidades:** 75cl