

Adega de Palmela Grande Reserva Tinto

**Historial:**

Criado com um misto de tradição e modernidade, apenas produzido em anos excepcionais o Palmela Grande Reserva apresenta-se como um vinho alto de carácter em toda a sua riqueza de sabor e aroma.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Palmela D.O.C. Grande Reserva

Nome: Adega de Palmela

Castas:

Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Grau Alcoólico: 14,5% 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.

Período de consumo aconselhado: 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 3,66 | Ac. Total: 5,07 g/l

Capacidades: 75cl, 1,5l e 3l