

# Adega de Palmela Grande Reserva Tinto



<https://tinyurl.com/452kaswa>



## 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, 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.

**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 3,56 | Ac. Total: 5,90 g/l

Açúcares: 0,4 g/100 ml | Kcal: 88/100 ml

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