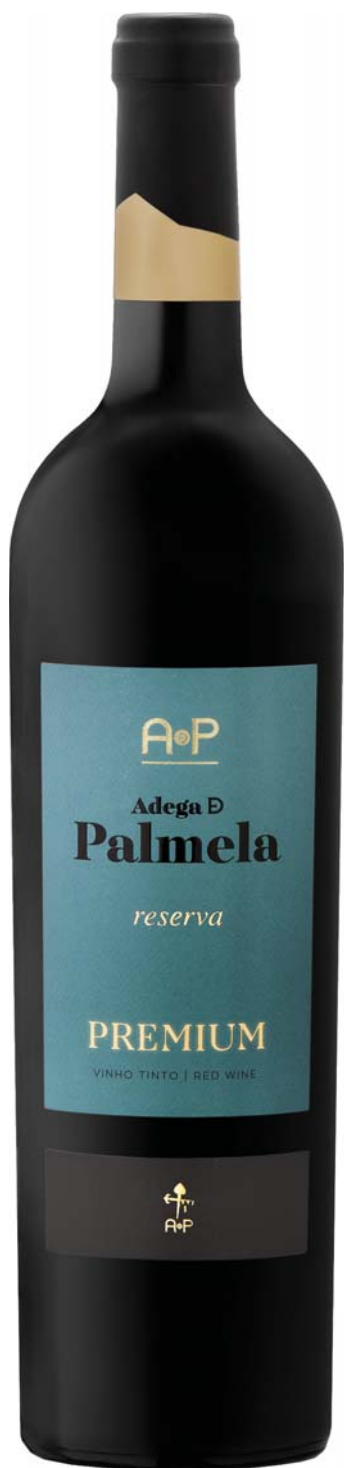


# Adega de Palmela Reserva Premium Tinto

**Historial:**

O Palmela D.O.C. é o expoente máximo dos vinhos da Região, é um vinho de excelência com um perfil elegante.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Palmela D.O.C. Reserva

**Nome:** Adega de Palmela

**Castas:** Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot

**Grau Alcoólico:** 13% vol

**Vinificação:**

Fermentado a uma temperatura controlada e estágio em barricas de carvalho francês e americano durante um período de 8 meses.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

**Acompanhamento:**

É perfeito para acompanhar todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau.

**Período de consumo aconselhado:** 5 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 3,76 | Ac. Total: 5,34 g/l

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