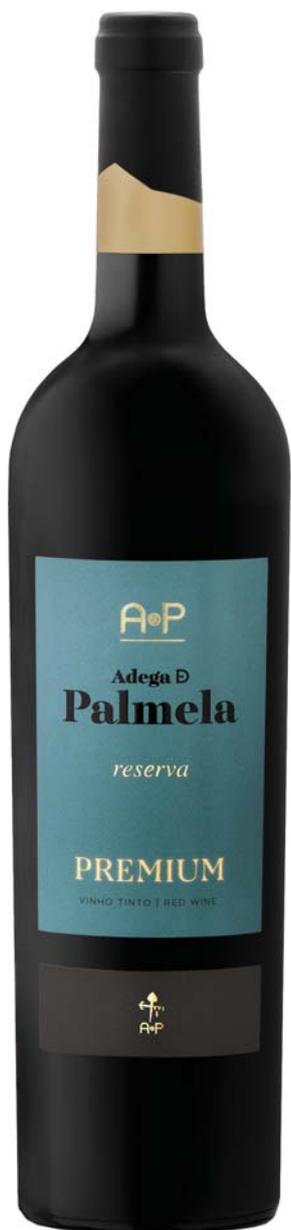


Adega de Palmela Reserva Premium Tinto



<https://tinyurl.com/bdz8terr>



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: 3,68 | Total Ac.: 4,64 g/l

Sugar: 0,5 g/100 ml | Kcal: 80/100ml

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