

Adega de Palmela Branco

Reserva

**Historial:**

Criado com um misto de tradição e modernidade, o Palmela 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. Reserva

Nome: Adega de Palmela

Casta: Chardonnay e Arinto

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

Fermenta em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C seguido de um estágio de 10 a 12 meses em barricas com batonnage.

Servir à temperatura: 8-10°C

Acompanhamento:

Excelente para acompanhar pratos de peixe, caldeiradas, carnes brancas e alguns queijos.

Período de consumo aconselhado: 3 anos

Nota de prova:

Com uma cor amarelo citrino, perfil frutado bastante intenso, com aromas de ananás, damasco, bem combinados com notas de baunilha, pão, mel e frutos secos provenientes do estágio em barricas de carvalho. A sua estrutura e acidez apresentam-se de forma harmoniosa e com um final persistente.

Análises: pH 3,25 | Ac. Total: 4,58 g/l

Capacidades: 75cl