



Adega de Palmela Tinto

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: Castelão, Syrah, Aragonês e Cabernet Sauvignon

Grau Alcoólico: 14,5% 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: 16-18°C

Acompanhamento:

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

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: 5,97 g/l

Capacidades: 75cl