



Adega de Palmela Tinto

Reserva



Historial:

A Adega Cooperativa de Palmela pela celebração do seu sexagésimo aniversário, em Novembro de 2015, quis com este vinho de expoente máximo, deixar um legado às gerações futuras e também prestar um tributo a todos aqueles que com o seu trabalho ajudaram a enobrecer a Adega.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Tinto Palmela D.O. Reserva

Nome: Adega de Palmela Reserva

Castas: Castelão, Syrah, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Castelão

Grau Alcoólico: 14% vol

Vinificação:

Fermentação cuidada e uma maceração pelicular prolongada, seguidas de um estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C
Acompanha bem com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau.
Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.
Longevidade prevista de cerca de 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:3,78 | Ac. Total: 5,4 g/l

Capacidades: 75cl | 1,5 L | 3 L