Adega de Palmela Branco

Historial:
O Palmela D.O. é o expoente máximo dos vinhos da região. Associando a uma excelente relação preço/qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Branco Palmela D.O.

Nome: Adega de Palmela

Castas: Fernão Pires, Verdelho, Arinto e Moscatel Graúdo

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:
Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), e fermentado a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma.

Consumo:
Temperatura de consumo aconselhada: 8-10ºC
Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado e saladas. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático.
Longevidade prevista de cerca de 3 anos

Nota de prova:
Com uma cor de um amarelo citrino e um perfil frutado, bastante intenso com notas de frutos tropicais e maçãs verdes aliado ao sabor fresco e uma acidez bem estruturada conferem-lhe uma identidade muito própria.

Análises: Grau 12.5 % vol | pH: 3,35 | Ac. Total: 5,70

Capacidades: Caixa de 12 garrafas x 37,5cl
Caixa de 6 garrafas x 75cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt | Copyright 2020