



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

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: 8-10°C
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