



Adega de Palmela Tinto



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.

O "Palmela do rótulo roxo" ganhou desde há algum tempo um lugar de destaque como um grande vinho.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Tinto Palmela D.O.

Nome: Adega de Palmela

Castas: Castelão, Syrah e Aragonês.

Grau Alcoólico: 14% vol

Vinificação:

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e uma maceração pelicular prolongada.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C

Acompanha bem com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça e queijos e bacalhau.

Longevidade prevista de cerca de 5 anos

Nota de prova:

Cor rubi com reflexos violáceos, aroma a frutos vermelhos evoluindo para algumas notas de compota e especiarias. Na boca é macio e com taninos aveludados apresentando um final de boca agradável.

Análises: pH: 3,65 | Ac. Total: 5,1 g/l

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