

# Vale de Touros Reserva Branco

**Historial:**

A Adega de Palmela gosta de homenagear as localidades da região dando assim nomes locais às suas marcas, desta forma nasce o Vale de Touros, localidade do Concelho de Palmela. Dizem os mais antigos que seria onde os touros fariam a pernoita a caminho do picadeiro.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Palmela D.O.C. Reserva

**Nome:** Vale de Touros

**Castas:** Chardonnay e Arinto

**Grau Alcoólico:** 12,5% vol

**Vinificação:**

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular, é depois fermentado a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma.

**Servir à temperatura:** 8-10°C

**Acompanhamento:**

Ideal para acompanhar peixe grelhado ou assado no forno, marisco cozido ou grelhado e saladas.

**Período de consumo aconselhado:** 3 anos

**Nota de prova:**

Apresenta uma cor amarela palha com reflexos esverdeados. Aromaticamente revela-se com uma boa intensidade, com notas de frutos tropicais e citrinos, complexando com notas de amêndoas tostadas. Na prova é equilibrado, com uma boa estrutura e volume, terminando com um final muito persistente.

**Análises:** pH 3,29 | Ac. Total: 5,91 g/l | Açúcar residual: 4,3g/dm<sup>3</sup> | Kcal: 78/100ml

**Capacidades:** 75cl