ADEGA DE PALMELA

Vale de Touros Reserva Branco

https://tinyurl.com/5n98st7d

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: 8-10ºC

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: 3,22 | Ac. Total: 5,31 g/l
Açucares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 76/100 ml

Capacidades: 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