

# Vale de Touros Vinhos Velhos Reserva



<https://tinyurl.com/muz7ahna>



## 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:

Vinho Tinto Palmela D.O.C. Vinhos Velhos Reserva

**Nome:** Vale de Touros

**Castas:** Castelão

**Grau Alcoólico:** 14% vol

## Vinificação:

Fermenta em cubas de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

## Acompanhamento:

Ideal com pratos de carne estufada, caça, assados no forno e queijos de aroma intenso.

**Período de consumo aconselhado:** 10 anos

## Nota de prova:

Aroma profundo e concentrado com notas de frutos vermelhos maduros, compota e especiarias. É um vinho encorpado, com taninos presentes e um elegante e persistente final de boca.

**Análises:** pH: 3,39 | Ac. Total: 5,95 g/l  
Açúcares: 0,4 g/100 ml | Kcal: 87/100 ml

**Capacidades:** 75cl, 1,5l e 3l