

# Villa Palma Reserva Branco



<https://tinyurl.com/ybbu3pp7>



## Historial:

O vinho Villa Palma é uma homenagem à formosa Vila de Palmela designada também por muitos como "Terra Mãe de Vinhos". O Castelo de Palmela situado na península de Setúbal implantou-se numa sumptuosa colina da Serra da arrábida nas proximidades do Rio Sado e não muito distante do Tejo. No entanto devido à sua importância estratégica e económica, a antiga povoação de Palmela foi Romanizada por um Magistrado da Lusitânia com o nome de Cornélio Palma, um dos principais influenciadores da cultura do vinho e da vinha na região.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Palmela D.O. Branco

**Nome:** Villa Palma Reserva

**Castas:** Chardonnay, Arinto e Verdelho

**Grau Alcoólico:** 12,5% vol

## Vinificação:

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

**Servir à temperatura:** 8-10°C

## Acompanhamento:

Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado e saladas.

**Período de consumo aconselhado:** 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:** pH: 3,22 | Ac.Total: 5,31 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 76/100ml

**Capacidades:** 75cl