

Villa Palma Reserva Branco

**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: Verdelho, Fernão Pires, Arinto e Chardonnay

Grau Alcoólico: 12% 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 3,48 | Ac. Total: 5,8 g/l

Capacidades: 75cl