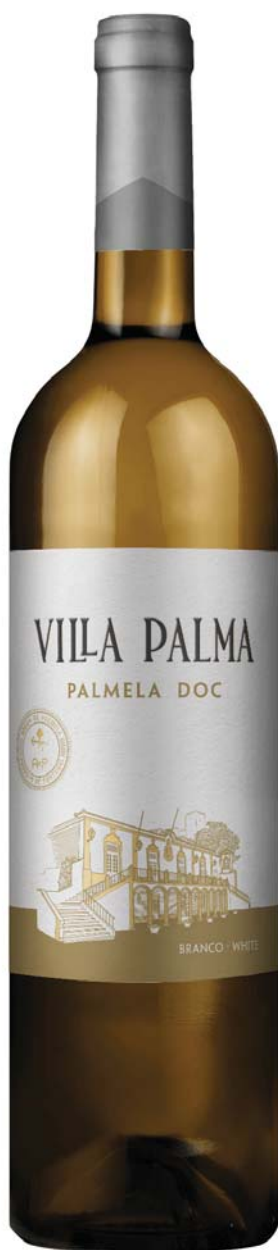


Villa Palma Branco



<https://tinyurl.com/5etez2zn>



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 Branco D.O.

Nome: Vila Palma

Castas: Fernão Pires, Verdelho, Arinto e Moscatel Graúdo

Grau Alcoólico: 13% vol

Vinificação:

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h) é depois fermentado a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma.

Servir à temperatura: 8-10°C

Acompanhamento: Ideal com todos os pratos de peixe grelhado ou assado no forno, bem como marisco cozido ou grelhado e saladas. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático.

Período de consumo aconselhado: 3 anos

Nota de prova: A cor é de um amarelo citrino e o perfil é frutado, bastante intenso, com notas de frutos tropicais e de maçãs verdes, aliando ao sabor fresco uma acidez bem estruturada que lhe confere uma identidade muito própria.

Análises: pH: 3,21 | Ac.Total: 5,35 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 78/100ml

Capacidades: 75cl