

Villa Palma Reserva Tinto



<https://tinyurl.com/smnvd9ny>



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. Tinto

Nome: Villa Palma Reserva

Castas: Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot

Grau Alcoólico: 13% vol

Vinificação:

Fermentação cuidada e uma maceração pelicular prolongada, seguidas de um estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Servir à temperatura: 16-18°C

Acompanhamento:

Ideal com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.

Período de consumo aconselhado: 10 anos

Nota de prova:

Cor rubi com reflexos violáceos. Aroma a frutos vermelhos evoluindo para algumas notas de compota, tosta e baunilha. Na boca é macio e com taninos aveludados, apresentando um final de boca agradável.

Análises: pH: 3,68 | Ac.Total: 4,64 g/l
Açúcares: 0,5 g/100 ml | Kcal: 81/100ml

Capacidades: 75cl