

Villa Palma Tinto



<https://tinyurl.com/yrhf3em8>



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: Vila Palma

Castas: Castelão, Syrah e Aragonês

Grau Alcoólico: 13,5% vol

Vinificação:

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e uma maceração pelicular prolongada.

Servir à temperatura: 16-18°C

Acompanhamento: Pratos de carne, caça e bacalhau. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.

Período de consumo aconselhado: 5 anos

Nota de prova: Cor rubi com reflexos violáceos, aroma a frutos vermelhos evoluindo para algumas notas de compota e especiarias. Na boca é macio e com taninos aveludados apresentando um final de boca agradável.

Análises: pH: 3,76 | Ac.Total: 4,75 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 82/100ml

Capacidades: 75cl