

Cá Calharás Branco

**Historial:**

A marca do Vinho Cá Calharás surgiu por brincadeira lembrando a história de um ditado popular Português bem conhecido "Há um pássaro que canta: Cá Calharás!", que é como quem diz "Um dia beberás um vinho da Adega de Palmela!".

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

Nome: Cá Calharás

Castas: Fernão Pires, Verdelho, Arinto e Moscatel Graúdo

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

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

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C

Acompanhamento:

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

Longevidade prevista: cerca de 3 anos.

Nota de prova:

Vinho amarelo citrino de um perfil frutado, bastante intenso com notas de frutos tropicais e maçãs verdes aliado ao sabor fresco e uma acidez bem estruturada.

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl