

Palma Branco



<https://tinyurl.com/4jnx5s4z>



Historial:

O vinho Palma é o expoente máximo dos vinhos da região. Associando a uma excelente relação preço/qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

Nome: Palma

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.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C

Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado e saladas. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático.

Longevidade prevista de cerca de 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: 3.21 | Ac. Total: 5,35 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 77/100 ml

Capacidades: Caixa de 12 garrafas x 37,5cl

Caixa de 6 garrafas x 75cl