Vale de Touros Syrah Premium Reserva

https://tinyurl.com/yx6nskkw

Historial:
A Adega de Palmela gosta de homenagear as localidades da região dando assim nomes locais às suas marcas, desta forma nasce o Vale de Touros, localidade do Concelho de Palmela. Dizem os mais antigos que seria onde os touros fariam a pernoita a caminho do picadeiro.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal Premium Reserva

Nome: Vale de Touros

Castas: Syrah

Grau Alcoólico: 13,5% vol

Vinificação:
Fermenta em cubas de inox com remontagem automática, e temperatura controlada, seguida de uma maceração pelicular prolongada. Estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 4 meses.

Servir à temperatura: 16-18ºC

Acompanhamento: Acompanha bem todos os pratos de carne grelhada, caça e queijo de ovelha curado.

Período de consumo aconselhado: 10 anos

Nota de prova:
Apresenta uma cor granada intenso, um aroma a frutos silvestres maduros, compota, complexado com notas de madeira. O sabor macio, com boa estrutura e taninos aveludados, termina com um final de boca prolongado com sugestões de baunilha, café e algumas notas de Chocolate.

Análises: pH: 3,72 | Ac. Total: 5,26 g/l
Açucares: 0,5 g/100 ml | Kcal: 84/100 ml

Capacidades: 75cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt