

# Vale dos Barris Tinto



https://tinyurl.com/mw837shx



### Historial:

Por entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luis estende-se em toda a sua plenitude o Vale dos Barris, um dos ex-libris naturais da região de Palmela, este vale termina o seu percurso onde se ergue o Castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris

Castas: Castelão

Grau Alcoólico: 14% 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.

#### Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18ºC.

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

Longevidade prevista de 5 anos.

## Nota de prova:

Apresenta uma cor granada intenso, um aroma a frutos silvestres maduros, compota, complexadas com notas de madeira nova. De 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 3,56 | Ac. Total: 5,90 g/l

Açucares: 0,4 g/100 ml | Kcal: 88/100 ml

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl