

# Vale dos Barris Tinto

## Castelão

**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 no rochedo de onde se ergue o castelo de Palmela.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

**Nome:** Vale dos Barris Castelão

**Castas:** Castelão

**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 baricas de carvalho francês e americano durante 4 meses.

**Consumo:**

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C. 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:** Grau 13,5 % vol | pH: 3,63 | Ac. Total: 5,4 g/l

**Capacidades:** Caixa de 6 garrafas x 75cl