

# Adega de Palmela Colheita Seleccionada Branco



## Historial:

O Palmela D.O.C. é o expoente máximo dos vinhos da Região, sempre conhecida como a "Terra Mãe de Vinhos". O Adega de Palmela Colheita Seleccionada é um vinho de excelência com um perfil elegante, que representa muito bem a sua origem, apresentado no rótulo com a imagem emblemática do Castelo de Palmela.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinho Branco Palmela D.O.C. Colheita Seleccionada

**Nome:** Adega de Palmela

**Castas:** Verdelho, Arinto, Chardonnay, Antão Vaz e Viosinho

**Grau Alcoólico:** 12,5% vol

## Vinificação:

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

**Servir à temperatura:** 8-10°C

## Acompanhamento:

Ideal com todos os pratos de peixe, marisco ou saladas.

**Período de consumo aconselhado:** 3 anos

## Nota de prova:

De cor 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.

**Análises:** pH 3,35 | Ac. Total: 5,43 g/l | Açúcar residual: 5,0g/dm<sup>3</sup> | Kcal: 80/100ml

**Capacidades:** 75cl