

Adega de Palmela Colheita Seleccionada Tinto



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 Tinto Palmela D.O.C. Colheita Seleccionada

Nome: Adega de Palmela

Castas: Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot

Grau Alcoólico: 14% vol

Vinificação:

Fermentado a uma temperatura controlada e estágio em barricas de carvalho francês e americano durante um período de 8 meses.

Servir à temperatura: 16-18°C

Acompanhamento:

É perfeito para acompanhar todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, queijos e bacalhau.

Período de consumo aconselhado: 5 anos

Nota de prova:

Cor rubi com reflexos violáceos, aroma frutado e complexo onde sobressaem notas tostadas e baunilha. Tem um paladar aveludado com taninos presentes e bem incorporados, terminando com uma boa persistência.

Análises: pH 3,83 | Ac. Total: 5,11 g/l | Açúcar residual: 5,1g/dm³ | Kcal: 83/100ml

Capacidades: 75cl