

Vale de Touros Vinhos Velhos Reserva

**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 Palmela D.O.C. Vinhos Velhos Reserva

Nome: Vale de Touros

Castas: Castelão

Grau Alcoólico: 14,5% vol

Vinificação:

Fermenta em cubas de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Servir à temperatura: 16-18°C

Acompanhamento:

Ideal com pratos de carne estufada, caça, assados no forno e queijos de aroma intenso.

Período de consumo aconselhado: 10 anos

Nota de prova:

Aroma profundo e concentrado com notas de frutos vermelhos maduros, compota e especiarias. É um vinho encorpado, com taninos presentes e um elegante e persistente final de boca.

Análises: pH 3,86 | Ac. Total: 4,98 g/l

Capacidades: 75cl, 1,5l e 3l