

Adega de Palmela Colheita Seleccionada Branco



<https://tinyurl.com/mpr3ackp>



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: 13% 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 |
Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 78/100ml

Capacidades: 75cl