



Adega de Palmela Reserva Premium Tinto

Historial: O Palmela D.O.C. é o expoente máximo dos vinhos da Região, é um vinho de excelência com um perfil elegante.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Palmela D.O.C. Reserva

Nome: Adega de Palmela

Castas: Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot

Teor Alcoólico: 14,5% 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°C | 18°C

Acompanhamento: É perfeito para acompanhar todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau.

Período de consumo aconselhado: 5 anos

Nota de prova: Cor rubi com reflexos violáceos, aroma a frutos vermelhos evoluindo para algumas notas de compota, tosta e baunilha. Na boca é macio e com taninos aveludados apresentando um final de boca agradável.

Análises: pH 3,76 | Ac. Total: 5,34 g/l

Capacidades: 75cl, 1.5l e 3l

