



Portas de S. Pedro Rosé

História: O vinho Portas de S. Pedro é uma homenagem à igreja de S. Pedro, situada junto aos Paços do Concelho cujas portas se alinham de frente para o Castelo de Palmela. Esta Igreja conserva um importante património escultórico e pictural. De origem medieval, a Igreja Matriz da Vila no seu interior é totalmente revestida a azulejo barroco que retrata a vida de S. Pedro.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Rosé Regional Península de Setúbal

Nome: Portas de S. Pedro

Casta: Castelão, Syrah e Aragonês

Vinificação: Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), fermentando a baixa temperatura de forma a preservar o seu aroma.

Servir à temperatura: 8-10°C

Acompanhamento: Acompanha bem com os pratos de peixe e marisco assim como pratos orientais e pastas.

Nota de prova: Uma cor rosa intenso, de aroma a frutos vermelhos e compota, com sabor frutado, fresco e com boa estrutura, equilibrado e persistente.

Capacidade: 75 cl

Análises: Grau: 12,5% vol | pH: 3,63 | Ac.Total: 5,4 g/l

