



## Portas de S. Pedro Tinto

**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 Tinto Regional Península de Setúbal.

**Nome:** Portas de S. Pedro

**Casta:** Castelão Aragonês e Syrah

**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e uma maceração pelicular prolongada.

**Servir à temperatura:** 16-18°C

**Acompanhamento:** Pratos de culinária internacional, carnes grelhadas e caça.

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

**Capacidade:** 75 cl

**Análises:** Grau: 13% vol | pH: 3,75 | Ac.Total: 5,5 g/l

