

# Palma Tinto



<https://tinyurl.com/yjpvz385>



## Historial:

O vinho Palma é o expoente máximo dos vinhos da região. Associando a uma excelente relação preço/qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

**Nome:** Palma

**Castas:** Castelão, Aragonês e Syrah

**Grau Alcoólico:** 13,5% vol

## Vinificação:

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

## Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 16-18°C

Acompanha bem com todos os pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos de caça e queijos e bacalhau.

Longevidade prevista de cerca de 5 anos

## 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 de boca agradável.

**Análises:** pH 3,76 | Ac. Total: 4,75 g/l

Açúcares Totais: 0,1 g/100 ml | Kcal: 82/100 ml

**Capacidades:** Caixa de 12 garrafas x 37,5cl

Caixa de 6 garrafas x 75cl