

# Palma Branco



<https://tinyurl.com/2a6hcvhu>



## 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 Branco Regional Península de Setúbal

**Nome:** Palma

**Castas:** Fernão Pires, Verdelho, Arinto e Moscatel Graúdo

**Grau Alcoólico:** 12,5% vol

## Vinificação:

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), e fermentado a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma.

## Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C

Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado e saladas. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático.

Longevidade prevista de cerca de 3 anos

## Nota de prova:

Com uma cor de um 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 conferem-lhe uma identidade muito própria.

**Análises:** pH: 3.21 | Ac. Total: 5,35 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 77/100 ml

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

Caixa de 6 garrafas x 75cl