Cá Calharás Branco

https://tinyurl.com/2dsuvbcc



Historial:
A marca do Vinho Cá Calharás surgiu por brincadeira lembrando a história de um ditado popular Português bem conhecido "Há um pássaro que canta: Cá Calharás!", que é como quem diz "Um dia beberás um vinho da Adega de Palmela!".

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

Nome: Cá Calharás

Castas: Fernão Pires

Grau Alcoólico: 12% 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.

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10ºC

Acompanhamento:
Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado e saladas.

Longevidade prevista: cerca de 3 anos.

Nota de prova:
Vinho amarelo citrino de um perfil frutado, bastante intenso com notas de frutos tropicais e maçãs verdes aliado ao sabor fresco e uma acidez bem estruturada.

Análises: pH 3,4 | Ac. Total: 6,1 g/l
Açucares: 0,5 g/100 ml | Kcal: 73/100 ml

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt