



CONTADOR ESTÓRIAS

TINTO | PENÍNSULA DE SETÚBAL

Prepare as suas estórias... Onde as temperaturas oscilam entre os 11°C em Janeiro e os 28°C em Agosto, com baixos níveis de precipitação, Palm é sem dúvida um local impar na produção de excelentes vinhos. Com uma mistura provocante entre as castas Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot, oferecemos um vinho com estágio em carvalho francês e americano, elegante, sedoso e com fantástico aroma a fruta madura.

manzwine vinhos enoturismo cursos premium club     PT | EN | 中文

FICHA TÉCNICA

CASTAS
60% Syrah, 30% Touriga Nacional e 10% Petit Verdot.

ENÓLOGO
Jaime Quendera.

SOLO
Arenoso.

CLIMA
Mediterrânico continental.

VINIFICAÇÃO
Fermentação em cuba lagar de inox com maceração pelicular prolongada de 3 semanas.
70% estagiou em cuba de inox e 30% em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

COR
Granada concentrada.

AROMA
Aroma com notas de fruta preta madura, especiarias e algum couro.

PALATO
Um vinho de corpo volumoso com boa acidez, taninos presentes mas elegante.
Final de boca longo e persistente.

GASTRONOMIA
Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, pratos de caça e queijos.
Deve servir-se a uma temperatura entre 17°C e 18°C.

Safrá 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.