



## Azul Portugal Palmela Branco

### Palmela

**Produtor:** Casa Ermelinda Freitas

**Enólogo:** Jaime Quendera

**Castas:** Fernão Pires (M<sup>a</sup> Gomes), Arinto (Pedernã).

**Ano:** 2017

**Vinificação:** Ligeira fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada a 16- 18° C

**Solo:** Arenoso

**Clima:** Mediterrânico-continental

**Cor:** Amarelo esverdeado

**Aroma:** Frutado, a lembrar citrinos e frutos tropicais

**Boca:** Boa acidez que lhe dá frescura

**Boca (final):** Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável

**Álcool:** 12.5%

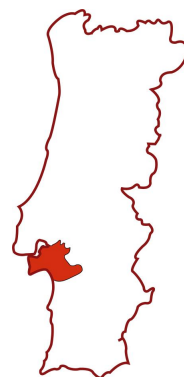
**Acidez:** 4.98 gr/L

**Açúcar Residual:** 4.5 gr/L

**pH:** 3.52

**Região:** D.O.C. - Palmela

A região "Palmela" situa-se na Península de Setúbal, abrangendo todo o concelho do Montijo e parte dos concelhos de Palmela e Setúbal. De maior densidade vitícola que a região de Arrábida, estende-se pela planície arenosa a confinar com o Alentejo.



[Imprimir](#)