



Azul Portugal Palmela Tinto

Palmela

Produtor: Casa Ermelinda Freitas

Enólogo: Jaime Quendera

Castas: Castelão (Periquita) (70%), Touriga Nacional (15%), Cabernet Sauvignon (15%).

Ano: 2017

Vinificação: Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada

Solo: Podzolizado de areias e arenitos

Clima: Mediterrânico-continental

Cor: Cor rubi, concentrado

Aroma: Aromas a lembrar frutos vermelhos maduros, muito bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque de baunilha

Envelhecimento: Estágio de 4 meses em meias pipas de carvalho francês e americano

Boca: Rico em taninos de boa qualidade e muito complexo

Boca (final): Final de boca persistente e prolongado

Pratos: Acompanha bem com carnes vermelhas, massa e queijos

Álcool: 14%

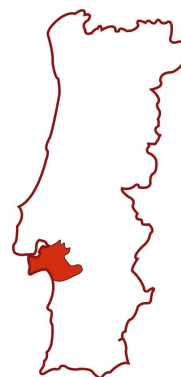
Acidez: 4.58 gr/L

Açúcar Residual: 0.70 gr/L

pH: 3.71

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](#)