

DUQUE DE PALMELLA

D. Pedro de Sousa Holstein, diplomata, foi embaixador em vários Países na Europa, tendo desempenhado vários cargos políticos entre os quais chefe do Governo, foi o primeiro Duque de Palmella, tendo-lhe sido atribuído este título por Dr. Pedro IV em 1833.

Em homenagem à histórica Casa de Palmella, hoje na sua 7ª geração, foi produzido este vinho Branco a partir das castas Viosinho e Sauvignon Blanc.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2021

CASTAS: Viosinho (60%) | Sauvignon Blanc (40%)

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

PRODUÇÃO: 30 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 8°C com peixes e marisco.

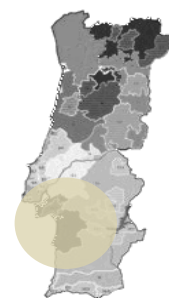
ANÁLISES: 12,5% Álcool | 4,05 g/l Acidez Total | 3,36 pH

Notas de Prova

COR: Cítrica

AROMA: Vinho extremamente aromático, com notas florais bem evidentes, presença de fruta, apresentando algumas notas cítricas.

PALADAR: Frutado, com uma acidez equilibrada que permite um final longo mas garantindo equilíbrio até ao final.



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal