

Família Horácio Simões – Grande Reserva Tinto Castelão D.O. Palmela 2017



- F A M Í L I A -
HORÁCIO SIMÕES
Family vineyard since 1910

D.O. Palmela. A produção destes vinhos com direito à menção de origem Palmela, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia utilizada na vinificação etc. Estas condições levam a que os DO Palmela obtenham uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional. A Designação Grande Reserva é o designativo máximo de qualidade atribuído a um vinho.

Notas de Prova

Cor: Granada carregado

Aroma: Intenso, complexo, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta Castelão

Sabor: Fresco, profundo e com grande volume de boca

Final de Boca: Longo e aromático

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura entre os 14°C e os 18°C, acompanha bem pratos de carnes e queijos.

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Tipo: Tinto

Região: Palmela

Área de Vinha: 1 ha de vinha com mais de 80 anos

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 1.000 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 14.50% pH:3.57

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em lagar de pedra com controlo de temperatura. A fermentação malolática dá-se em barrica de carvalho Francês. **Estágio:** Um ano em meias barricas de Carvalho Francês e posteriormente em um ano em garrafa. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões