

SVP GRANDE RESERVA

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Branco

CASTAS

Várias castas típicas da região

O VINHO

Logo à partida, para obter o designativo de Grande Reserva, um vinho tem de passar por prova exigente no organismo certificador da Denominação de Origem Palmela. Mas mais exigente ainda é a avaliação dos enólogos da Sociedade Vinícola de Palmela. Só os melhores vinhos, oriundos das melhores parcelas de vinha, são candidatos a Grande Reserva. E mesmo assim, a decisão da equipa de enologia só é tomada após o estágio em barrica de luxo e, depois, em garrafa.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual com escolha de bagos, maceração pré-fermentativa prolongada, precedida de fermentação em cascos de carvalho francês de 600l.

NOTAS DE PROVA

Vinho muito complexo, com acidez vibrante que confere muita frescura, é um vinho de cor dourada. Bastante encorpado, apresenta aromas florais e a fruta, com notas de baunilha, madeira e grande mineralidade. Vinho com final de boca longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 7,72 g/l | **pH:** 3,25 | **Açucares Totais:** 0,7 g/L

