

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Merlão Palmela Branco 2022
<b>Vinícola</b>	Adega de Palmela
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Península de Setúbal
<b>SubRegião</b>	Palmela
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Moscatel Graúdo
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Palmela é uma DOC vizinha a Setúbal, onde é elaborado o renomado Moscatel fortificado. Geograficamente, as áreas são muito semelhantes e partilham de planícies arenosas de igual natureza.

Logo, não é de estranhar que o típico vinho branco de Palmela seja elaborado com Moscatel Graúdo (Moscato de Alexandria).

A Adega de Palmela, uma das principais vinícolas da região, elabora vinhos sobre as três indicações de origem da Península de Setúbal: Vinho Regional, DOC Setúbal e DOC Palmela. Seus melhores exemplares são rotulados com as duas últimas.

Merlão é uma homenagem da adega a Igreja de Santiago de Palmela, cujo telhado é marcado pela presença desses elementos. São caracterizados como os intervalos dentados presentes no topo de fortificações.

100% Moscatel Graúdo, foi elaborado com uma maceração pelicular curta, que durou de 8 a 12 horas, e foi vinificado em baixa temperatura.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

limão médio



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

lima, pomelo, frutas de caroço (pêssego), frutas tropicais maduras (abacaxi), floral de rosas-brancas



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

de ótima qualidade, equilibra frescor e concentração de fruta; é fino e elegante, apresenta uma acidez muito agradável e destaque para as notas cítricas e florais

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



## CULINÁRIA