VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Merlão Palmela Tinto 2022
Vinícola	Adega de Palmela
Safra	2022
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
SubRegião	Palmela
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Aragonês e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada na região metropolitana de Lisboa, Palmela é uma DOC de paisagens deslumbrantes, *terroir* excepcional e vinhos muito tradicionais, de ótima relação preço-qualidade.

Suas planícies arenosas e seu clima temperado garantem condições ideais para o cultivo de Castelão, a variedade proeminente nos *blends* da região.

Elaborado pela Adega de Palmela, o Merlão Tinto 2022 carrega essa fabulosa tipicidade da região. Elaborado sob as normas da DOC, é majoritário em Castelão, com frações de Aragonês e Syrah complementando o conjunto.

A vinificação contemplou um estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, como cereja, ameixa, mirtilo e alcaçuz, floral de violetas, notas de especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta)

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: de qualidade atestada, equilibra estrutura, taninos polidos, acidez no ponto e concentração de fruta; é elegante, destaca sabores de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, além de notas especiadas e um gostoso fim de boca

CULINÁRIA

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: empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro