

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA