

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pedro Carvalho Tinto Palmela 2016
<b>Vinícola</b>	Casa Santa Eufémia
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Regional Península de Setúbal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Castelão, Aragonês, Alicante Bouschet e Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pedro Carvalho é o proprietário e também o enólogo da vinícola Casa Santa Eufémia, localizada no coração do DOC Douro, entre as quais o Peso da Régua e o Pinhão. A empresa foi fundada em 1894 por Bernardo Rodrigues de Carvalho e a sua especialidade, como toda a tradição vinícola, são vinhos do Porto (também provenientes de uma linha de costumes).  
Aparentemente, isso não era suficiente para Pedro Carvalho! Sua crença de que um bom vinho pode ser feito em qualquer lugar, desde que haja paixão, dedicação e, claro, uvas, o levou a procurar diferentes territórios para a criação de seus vinhos. Após o desaparecimento da região de Távora-Varossa que passou aqui pela VinumDay, hoje chega uma vez de um ótimo exemplar da Península de Setúbal - proveniência de vinhedos na DO Palmela, situada no Vale dos Barris, entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luís, apresentamos o Pedro Carvalho Tinto Palmela 2016.  
A Denominação de Origem Palmela, criada em 1989, está localizada na Península de Setúbal, logo abaixo de Lisboa. O clima é mediterrâneo e devido ao grande calor e escassez de chuvas durante o verão, uma irrigação dos vinhedos não é permitida como necessária.  
Para obter o vinho, leve ao seu nome, seja preciso ao menos 67% da casta Castelão - como é o caso de Pedro Carvalho, por isso, é exatamente esse detalhe, é exatamente este detalhe que o faz ser classificado como Vinho Regional Península de Setúbal.  
Em outro lugar local do mundo, o Castelão tem o melhor resultado que na DO Palmela. A grande maioria dos vinhedos tem mais de 40 anos e são considerados

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (amora e blueberry) e maduras (cassis), especiarias doces (baunilha e alcaçuz) e notas refrescantes (hortelã)

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

intenso, de bom corpo, com taninos finos e aveludados e acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, baunilha e chocolate meio amargo

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno, empadão de frango, lasanha quatro queijos, risoto de cogumelos paris

“vinhas velhas”. É resultado de um cruzamento natural das castas Cayetana Blanca e Alfrocheiro, e também é muito conhecido por seus críticos - Periquita. Apesar de algumas fontes apontarem as divergências, as uvas para vinho (Jancis Robinson / Julia Harding / José Vouillamoz) são um Castelão como um uva mais plantada de Portugal.