

# FONTANÁRIO DE PEGÕES VINHAS VELHAS PALMELA D.O.P

-004399

ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES



A região de Palmela, em Portugal, é conhecida pelo seu terroir privilegiado, com solos variados, influência marítima e clima mediterrâneo. Localizada na Península de Setúbal, produz vinhos distintos e premiados, destacando-se as castas Castelão e Moscatel. Os solos argilo-calcários proporcionam condições ideais para uvas frescas e aromáticas. A brisa do Atlântico mantém a acidez e o frescor das uvas, refletindo o caráter único do terroir de Palmela.



Península de Setúbal, Portugal



100% Castelão



Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada, seguido de maceração pelicular prolongada.



12 meses em meias barricas de carvalho Americano e Francês, seguido de 12 meses em garrafa.

## NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor granada profundo, límpido e brilhante.

Aromas intensos de frutas maduras, como ameixa seca e figo, proporcionando uma sensação de riqueza e doçura. Notas de especiarias, como pimenta preta e cravo, acrescentam complexidade e profundidade ao nariz. Toques sutis de baunilha, provenientes do envelhecimento em barricas de carvalho americano e francês, conferem elegância e suavidade ao aroma.



Em boca possui taninos firmes, porém maduros, proporcionando uma textura aveludada e uma excelente estrutura ao vinho. Encorpado, com uma sensação de volume e peso na boca. Rico em frutas secas e especiarias, com uma suave nota de baunilha que persiste até o final. Acidez equilibrada, fornecendo frescor e vivacidade ao conjunto. Final prolongado e satisfatório, com taninos persistentes e um toque de doçura.



Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.



## HARMONIZAÇÃO:

Este vinho harmoniza bem com picanha grelhada com molho chimichurri. A suculência da picanha e os sabores herbáceos do molho complementam os taninos firmes e a estrutura do vinho. Coelho ao vinho tinto. A carne macia do coelho em um molho rico e encorpado realça as notas frutadas e especiadas do vinho. Queijos como Gorgonzola ou Roquefort. A intensidade e cremosidade desses queijos azuis contrastam com a riqueza e os taninos do vinho, criando uma combinação marcante. Para opções vegetarianas, risoto de abóbora e sálvia. A doçura da abóbora e o aroma da sálvia destacam a complexidade e elegância do vinho. Espaguete de abobrinha com pesto de manjeriço: A leveza e frescor da abobrinha, combinados com a intensidade do pesto, proporcionam uma harmonização refrescante. Para opções de sobremesa, Tiramisu ou Crème brûlée de baunilha.

