

# Família Horácio Simões,

## Grande Reserva – D.O. Palmela TINTO 2015



### D.O. Palmela

A produção destes vinhos com direito à menção de origem Palmela, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc.

Estas condições levam a que os DO Palmela obtenham uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional. A Designação Grande Reserva é o designativo máximo de qualidade atribuído a um vinho.

### Notas de Prova

Cor:	Granada carregado,
Aroma:	Intenso, complexo, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta Castelão
Sabor:	Fresco, profundo e com grande volume de boca
Final de Boca:	Longo e aromático

### Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura 14 /18 °C, acompanha bem pratos de carnes e queijos

### Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz directa.

### Dados Técnicos

Classificação:	D.O.
Tipo:	Tinto
Região:	Palmela
Área de Vinha:	1 ha de Vinha com mais de 80 anos
Tipo de Solo:	Arenosa
Produção de Vinho:	2800 Unid

### Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 15%      PH: 3.4      Acidez Volátil: 0.52

### Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em lagar de pedra com controlo de temperatura. A fermentação maloláctica dá-se em barrica de carvalho Francês.

Estágio: Um ano em meias barricas de Carvalho Francês e posteriormente em um ano em garrafa.

Longevidade Prevista: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Simões