



- F A M Í L I A -

HORÁCIO SIMÕES

Family vineyard since 1910

Reserva Tinto Castelão

D.O.C. PALMELA TINTO 2022

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 utilizada na 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.

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 entre os 14°C e os 18°C, acompanha bem pratos de carnes e queijos.

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

Classificação: D.O. **Tipo:** Tinto

Região: Palmela **Área de Vinha:** 1 ha de vinha com + de 80 anos

Tipo de Solo: Arenoso **Produção de Vinho:** 2.800 Garrafas

Teor de Álcool: 13,5% **pH:** 3.85

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

Estágio: Um ano em meias barricas de Carvalho.

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

Enólogo: Luís Camacho Simões.



Rua João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
Palmela, Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosimoes.pt



casaaagricola.horaciosimoes



casa_horacio_simoes

www.horaciosimoes.com