



Castelão 2016 - Vale dos Barris - Setúbal - Portugal - 75cl

Son vignoble se situe dans la péninsule de Setúbal et plus exactement entre les collines de Serra do Louro et de S. Luis. Le vin est élevé dans des fûts de chêne français et américains durant une période de 4 mois. Son potentiel de garde est d'environ 5 ans. Il s'agit d'un excellent rapport qualité/prix.

Bouche: L'attaque est douce, la structure est solide et les tanins sont soyeux. La finale est délicatement vanillée tout en étant accompagnée de note de café et de chocolat.

Nez: Les arômes sont ceux de baies mûres, de confiture et de bois jeune.

Robe: Grenat.



5.69 EUR

Artcode: 00052008

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Bouteille	75cl
Alcool	14%
Pays	Portugal
Région	Península de Setúbal
Producteur	Adega D Palmela
Raisin	Castelão
Goût	Charnu, Fruité, puissant
Plats	gibier, Pittige kazen, viande rouge grillée

Spécial

Nouveau