



# PALMEIRIM D'INGLATERRA

## TINTO 2017

### Vale por si.

*"De por si es muy bueno."*

*In D. Quixote de La Mancha sobre a novela de cavalaria Palmeirim D'Inglaterra, escrita pelo transmontano Francisco de Moraes, antepassado dos proprietários das quintas onde nasceu este vinho. Da Literatura para o vinho, a distinção mantém-se.*

**Denominação:** DOC Trás-os-Montes

**Localização:** Chaves - Freguesias de Oura, Selhariz, Faiões e Vila Verde da Raia.

**Solo:** Origem xistosa, com teores médios em argila e de origem granítica com textura arenosa.

**Clima:** Temperado de características continentais.

**Castas:** Tinta-Roriz, Tinta-Barroca, Alicante-Bouschet e Touriga-Nacional.

**Vinificação e maturação:** Vindima manual. Desengace seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens. Maceração pós-fermentativa. Prensagem. Estágio do vinho em inox após maloláctica.

**Alc./vol:** 13,5%

**Enólogos:** Rui Cunha / Sérgio Alves

### Notas de prova:

**Cor:** Rubi.

**Aroma:** Elegante e com boa intensidade. Em evidência estão os aromas a lembrar frutos vermelhos maduros e notas de bosque.

**Paladar:** Seco e fresco no ataque. Volume e estrutura média harmonizados por frescas notas de frutos vermelhos.

**Consumo:** Deverá ser apreciado à temperatura de 16-18°C. Acompanha bem pratos de carne e comida condimentada.

**Potencial de envelhecimento:** até final de 2027

**Outras notas:**

