

Frustrated Trying To Reach
New Followers On Instagram?



Start your
FREE trial now!



Novas colheitas Torre de Palma chegam para refrescar o verão

O Torre de Palma Wine Hotel acaba de lançar as suas colheitas Brancas 2018 e uma grande novidade: o seu primeiro rosé.



© Torre de Palma



10:45 - 05/07/19 POR LILIANA LOPES MONTEIRO ✉
(MAILTO:LILIANA.MONTEIRO@NOTICIASAOMINUTO.COM)
LIFESTYLE VINHO ALENTEJANO

O Torre de Palma Wine Hotel acaba de lançar as suas colheitas brancas 2018, bem como a grande novidade do ano: o seu primeiro rosé, que vem alargar o portefólio crescente desta produção de excelência Alentejana.

PUB



O projeto Torre de Palma, que na sua base é uma ode ao vinho, está localizado no coração do Alentejo vinhateiro, em Monforte. As vinhas, adjacentes ao Torre de Palma Wine Hotel, são influenciadas pelo microclima da Serra de São Mamede e a produção é quase inteiramente realizada com métodos artesanais, resultando numa combinação perfeita para a criação de vinhos únicos, em total harmonia com a natureza.

“Confiamos ao nosso enólogo, Duarte de Deus, a criação de uma vinha com castas nacionais como Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda (para o tinto) ou Antão Vaz, Arinto e Alvarinho (para o branco). E é com este espírito que nascem os vinhos Torre de

Palma, um projeto exclusivo de caráter artesanal”, explica Ana Isabel Rebelo, diretora geral e proprietária do hotel.

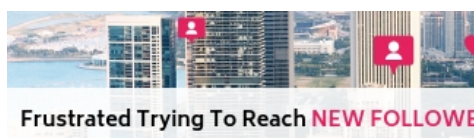
As novidades lançadas hoje incluem dois brancos e um rosé. O branco Torre de Palma 2018 é um blend de Arinto, Antão Vaz e Alvarinho, que fermentou em barricas de carvalho francês e estagiou seis meses em barrica. É um vinho cristalino, do qual são produzidas 12.000 garrafas. Apresenta tons esverdeados, um aroma complexo e elegante, com notas de fruta bem integrada e com tosta proveniente da fermentação em barrica.

Já o Arinto e Alvarinho, cuja primeira edição foi lançada em 2017, é produzido em pequenas quantidades: 2000 garrafas. Este vinho, de aroma complexo e elegante, tem notas de ameixa verde e alperce, um sabor rico em fruta. Ideal para os dias de verão, é um vinho refrescante, seco e mineral.

A grande novidade do ano é o rosé Torre de Palma, um tesouro do qual foram produzidas apenas 1.000 garrafas. Este blend de Touriga Nacional, Aragonez e Tinta Miúda, que promete momentos frescos e frutados este verão, seduz pelo seu tom cor de rosa leve e as suas notas de cereja e morangos silvestres.

Responsável pelo desenvolvimento do portefólio da adega de Torre de Palma, o enólogo Duarte de Deus explica que, “o lançamento de um rosé foi uma evolução lógica para nós. Estamos a responder à procura do mercado, no qual o rosé é uma tendência crescente”.

Para além dos dois brancos e do novo rosé, de momento, o Torre de Palma Wine Hotel também produz o Torre de Palma Tinto, composto pelas castas Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda.



RECOMENDADOS PARA SI

edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)
edium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)

(https://cat.ni.eu.criteo.com/delivery/ckn.php?cppv=3&cpp=QaNo8u8...XnaUHvuPjpkdaZsRQC9weWAC8vgOrxnW35doMYAzWar-

kvj0K1evf_r7iE6dK9hZvW0mzs5jgdQA3kWaKlVfBW340CKOCZLnzhcV9ZAb6OaPZuqOe-aUpobZAAzSmH2z9Jj2cTlphhbZJ0dK835I5ztSlVC-

G4qggLulw8pKBsceGWt6t1B1yyBPvlqgzHuWK-YY0EXeILOj3RLHQzVTyDZ1We5C8QyXdYQO9SZIwq-r4n23pRAv6zQgjjwUcog8IORpsBcyMFTxTib-HyROhgChiKauhegqpoT129ZfKR-

GyJqg0PyY8l6vF5vaSFj42wOxSHyDUhINV2ZFKPpBSaAdpDaC6wDtn2HzZqG4r6hFZI7KvBa-dVdijVBQg&maxdest=https%3A%2F%2Fwww.booking.com%2Fhotel%2Fmz%2Fsentidos-