



## 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.

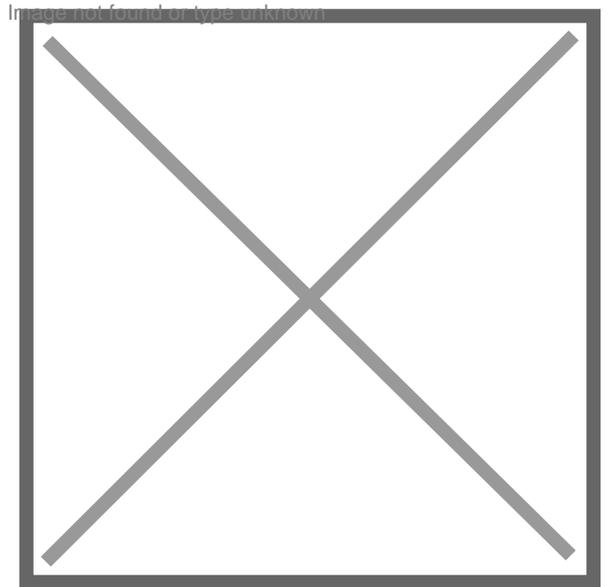
Nez: Les arômes sont ceux de baies mûres, de confiture et de bois jeune.

Robe: Grenat.

**5.69 EUR**

Artcode: 00052008

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



### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Rouge
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14%
<b>Pays</b>	Portugal
<b>Région</b>	Península de Setúbal
<b>Producteur</b>	Adega D Palmela
<b>Raisin</b>	Castelão
<b>Goût</b>	Charnu, Fruité, puissant

**Plats**

gibier, Pittige kazen, viande rouge grillée

**Spécial**

Nouveau