



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne

Foral de Palmela – DOC Reserva

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Castelão, de vinhas velhas com +45 anos;

VINIFICAÇÃO: Clássica em cubas de inox, a temperatura controlada e maceração prolongada para extracção fenólica;

ESTÁGIO: 12 meses em barrica de carvalho francês e 12 meses em garrafa;

NOTAS DE PROVA: Cor granada intensa. Elevada concentração aromática a frutos maduros, como amoras e mirtilos. Notas de especiarias e balsâmicas. Na boca, muito equilíbrio e frescura. Taninos presentes, de elevada qualidade;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Para consumir por vários anos, à temperatura de 18° C;

GASTRONOMIA: Queijos, carnes vermelhas, receitas condimentadas.

GRAU ALC.: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l

AÇUCARES TOTAIS: <0,6 g/l



WWW.VENANCIODACOSTALIMA.PT

VENÂNCIO DA COSTA LIMA, SU CRS., LDA.

Rua Venâncio da Costa Lima, 139, 2950-701 QUINTA DO ANJO

Tel.: 21 288 80 20

Fax: 21 288 80 25

E-Mail: geral@vcl.wine