



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne



Serra do Louro – Branco

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Fernão Pires e Moscatel de Setúbal;

VINIFICAÇÃO: Vinificação com prensagem pneumática, seguida de fermentação a temperatura controlada;

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo citrino. Aroma intenso notas de frutos tropicais, sabor equilibrado e fresco, com final de prova agradável. Um vinho jovem e de perfil moderno;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Consumir jovem ou até 2 anos, à temperatura de 10 a 12° C;

GASTRONOMIA: Acompanha pratos de peixe ou carnes brancas, marisco e saladas.

GRAU ALC.: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,1 g/l

AÇUCARES TOTAIS: <0,6 g/l

WWW.VENANCIODACOSTALIMA.PT

VENÂNCIO DA COSTA LIMA, SUCRS., 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