



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne

Palmela DOC

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Castelão (100%);

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

ESTÁGIO: 6 meses em barrica de carvalho francês;

NOTAS DE PROVA: Cor granada intenso, aroma de fruta madura, compota e especiarias, sabor macio e taninos presentes e correctos, final elegante;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Consumir de preferência no prazo de 6 anos, à temperatura de 18° C;

GASTRONOMIA: Pratos de carne e queijos amanteigados.

GRAU ALC.: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 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