



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne

Palmela DOC Reserva

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Castelão (100%);

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

ESTÁGIO: 9 meses em barrica de carvalho francês;

NOTAS DE PROVA: Cor granada intenso, aroma complexo com notas de fruta madura, compota e especiarias, sabor encorpado, final muito equilibrado;

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

GASTRONOMIA: Pratos de carne, caça e queijos amanteigados;

GRAU ALC.: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 g/l

AÇUCARES TOTAIS: <0,6 g/l

PRÉMIOS:

Concurso Nacional de Vinhos 2012 – Mérito; Concurso de Vinhos Nacionais 2018 – Bronze (Menção Honrosa); Concurso CVRPS 2018 – Prata;



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