



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne

Moscatel de Setúbal

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Moscatel de Setúbal ou Alexandria;

VINIFICAÇÃO: Passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, que é interrompida pela adição de aguardente vínica seleccionada. Segue-se período de maceração durante 5 a 6 meses, conseguindo-se uma extracção total de aromas e sabores. É depois trasfegado e as suas massas prensadas;

ESTÁGIO: 2 anos em depósito de inox;

NOTAS DE PROVA: Aroma fino e delicado, com notas de mel e flor de laranjeira, com elegância na boca e final suave e prolongado;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Consumir jovem ou durante vários anos. Servir a 10/12° C;

GASTRONOMIA: Servir como aperitivo ou acompanhando chocolate, queijos, fruta tropical ou frutos secos;

GRAU ALC.: 17% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,4 g/l

AÇUCARES TOTAIS: 172 g/l

PRÉMIOS:

Muscats du Monde 2008, 2012, 2014 e 2015 – Ouro

Muscats du Monde 2010 e 2011 – Ouro Top 10

Challenge International du Vin – Bronze

Sabor do Ano 2013 – Sabor do Ano.



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