



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne



Moscatel de Setúbal Reserva

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 e 5 anos em barrica de carvalho francês;

NOTAS DE PROVA: Aromas complexos passas de uva e frutos secos. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Para consumir durante vários anos. Servir entre 12 e 14° C;

GASTRONOMIA: Acompanha doçaria tradicional, chocolate, queijos ou frutos secos;

GRAU ALC.: 17% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,81 g/l

AÇUCARES TOTAIS: 188 g/l

PRÉMIOS:

Concurso Nacional Vinho 2007, 2010 e 2012 – Prestígio

Challenge Internacional du Vin 2008 – Bronze

Concurso Muscats du Monde 2009 – Ouro

Challenge Internacional du Vin 2010 – Prata

Muscats du Monde 2011 – Melhor Moscatel do Mundo

Concurso CVRPS – Medalha de Ouro.

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