



VENÂNCIO^{DA} COSTA LIMA

#SaborQueNosUne

Moscatel Roxo de Setúbal

CARACTERÍSTICAS:

CASTAS: Moscatel Roxo de Setúbal;

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 3 anos em barrica de carvalho francês;

NOTAS DE PROVA: Aroma complexo com notas de passas de uva, geleia e mel. Sabor intenso e doce com um longo final;

SUGESTÕES DE CONSUMO: Para consumo durante anos, entre 10 a 14° C;

GASTRONOMIA: Servir como aperitivo ou a acompanhar sobremesas;

GRAU ALC.: 17% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,81 g/l

AÇUCARES TOTAIS: 188 g/l

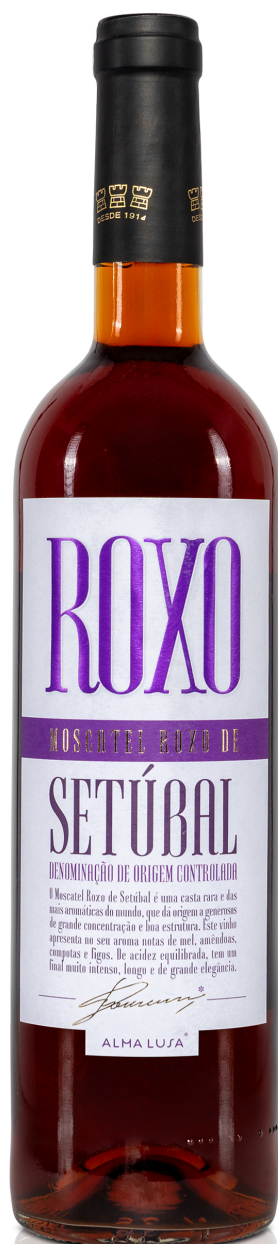
PRÉMIOS:

Challenge International du Vin 2017 – Prémio Especial Ouro

Muscats du Monde 2017 – Melhor Moscatel do Mundo

Concurso de Vinhos Nacionais 2018 – Ouro

Muscats du Monde 2018 – Top 10.



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