

  
CVL  
**VENÂNCIO** DA  
**COSTA LIMA**  
P O R T U G A L

## **PALMELA RESERVA**

**CASTA:** 100 % Castelão;

**GRAU:** 14,5% vol.

**SOLOS:** Argilo-calcários;

**CLIMA:** Influência marítima;

**VINIFICAÇÃO:** Clássica com temperatura controlada (25 °C) e maceração prolongada para extracção fenólica

**ESTÁGIO:** 8 meses em Carvalho Francês;

**PROVA ORGANOLÉPTICA:** Côr granada intenso, aroma complexo com notas de fruta madura, compota e especiarias, sabor encorpado, final muito equilibrado;

**CONSUMO:** Imediato ou até 8 anos;

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 10 °C para aperitivo e 16 °C para sobremesas ou como digestivo;

**GASTRONOMIA:** Queijo, carne vermelha e caça.

## **PRÉMIOS:**

Concurso Cidade de Coimbra 2002 - Ouro

Concurso CVRPS 2002 - Ouro

Revista de Vinhos 2005 - Melhor Compra

Concurso Nacional de Vinhos 2012 - Medalha de Mérito



[WWW.VENANCIODACOSTALIMA.PT](http://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: [vcl@venanciodacostalima.pt](mailto:vcl@venanciodacostalima.pt)