


CVL
VENÂNCIO^{DA}
COSTALIMA
P O R T U G A L

PALMELA DO

CASTA: 100% Castelão;

GRAU: 13,5% vol.

SOLOS: Argilo-calcários;

CLIMA: Influência marítima;

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

ESTÁGIO: 6 meses em Carvalho Francês;

PROVA ORGANOLÉPTICA: Côr granada intenso, aroma fruta madura, compota e especiarias, sabor macio e taninos presentes e correctos, final elegante;

CONSUMO: Imediato ou até 6 anos;

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18°C

GASTRONOMIA: Pratos carne, queijos amanteigados.

PRÉMIOS:

Concurso Clube do Vinho 2002 - 1º Prémio

Revista de Vinhos 2002 - Melhor Compra

Concurso CVRPS 2003 - Prata

Revista de Vinhos 2003 - Melhor Compra

Revista de Vinhos 2005 - Melhor Compra



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