


VENÂNCIO^{DA}
COSTA LIMA
P O R T U G A L

CASAL DO CERRADO BRANCO

CASTAS: 70% Fernão Pires e 30% Moscatel de Setúbal

GRAU: 12,5 % vol.

SOLOS: Argilo-calcários

CLIMA: influência marítima

VINIFICAÇÃO: Vinificação com prensagem pneumática prévia à fermentação (com temperatura controlada)

PROVA ORGANOLÉPTICA: Cor citrino. Aroma intenso com notas florais e frutadas (citrinos), conferidas pelo Moscatel. Sabor equilibrado e fresco, com final de prova agradável.

CONSUMO: Imediato ou até 2 anos

GASTRONOMIA: pratos de peixe ou carnes brancas, marisco e saladas.



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