


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

MOSCATEL DE SETÚBAL - RESERVA

CASTA: Moscatel de Setúbal ou Alexandria;

GRAU: 17%vol.

SOLOS: Argilo-calcários;

CLIMA: Influência marítima;

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 pipas de carvalho francês;

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

CONSUMO: imediato ou durante vários anos;

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12 / 14°C;

GASTRONOMIA: Acompanha doçaria tradicional.

PRÉMIOS:

Concurso Nacional Vinho 2007 - Prestígio

Challenge Internacional du Vin 2008 - Bronze

Concurso Muscats du Monde 2009 - Ouro

Challenge Internacional du Vin 2010 - Prata

Concurso Nacional de Vinhos 2010 - Prestígio

Muscats du Monde 2011 - Ouro (Top 10)

Concurso Nacional de Vinhos 2012 - Medalha de Prestígio

Concurso CVRPS – Medalha de Ouro



Muscats du Monde.
Médaille d'Or | Gold Medal



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