



# TERRAS DO SUL



## TINTO

- EMBALAGEM: Bag in Box (5 e 15 Lt)
- Vinho de Mesa
- CARACTERÍSTICAS DO VINHO:
- Grau Álcool: 12 % vol.
- Vinificação: Em auto-vinificadores com remontagens programadas.
- Estágio: Vinho do ano.
- Apreciação: Vinho de cor rubi e aroma leve e frutado. Na boca surge macio e medianamente encorpado.
- Consumo: Deverá ser consumido jovem a acompanhar pratos de carne.



## BRANCO

- EMBALAGEM: Bag in Box (5 e 15 Lt)
- Vinho de Mesa
- CARACTERÍSTICAS VINHO:
- Grau Álcool: 12 % vol
- Vinificação: Mosto obtido por esgotamento, seguido de fermentação com controle de temperatura entre os 20 e 22° C.
- Estágio: Vinho do ano
- Apreciação: Vinho branco de cor citrino e aroma floral. Na boca apresenta-se fácil e fresco.
- Consumo: Deve ser consumido jovem, acompanhando pratos de peixe grelhado ou mariscos.

# Vale Pereiro Branco 2013



- Castas: 70% Fernão Pires e 30% Moscatel de Setúbal
- Solos: Argilo-calcários
- Clima: influência marítima
- Vinificação:  
Vinificação com prensagem pneumática prévia à fermentação (a temperatura controlada)
- Prova Organoléptica:  
Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas de frutos tropicais, sabor equilibrado e fresco, com final de prova prolongado. Um vinho jovem e de perfil moderno.
- Gastronomia: pratos de peixe ou carnes brancas, marisco e saladas.

# Vale Pereiro Rosé 2013



- Castas: 100% Castelão
- Solos: argilo-calcários
- Clima: influência marítima
- VINIFICAÇÃO: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada;
- PROVA ORGANOLÉPTICA: Cor rosada, aroma intenso a frutos silvestres. Na boca é suave, equilibrado e com final elegante;
- GASTRONOMIA: Além de ser um excelente aperitivo, acompanha pratos de peixe, marisco, massas e cozinha oriental.

# Vale Pereiro Tinto

## 2012



- Castas: 80% Aragonês e 20% Castelão
- Solos: argilo-calcários
- Clima: influência marítima
- Vinificação:  
Clássica para tintos com temperatura controlada.
- Prova Organoléptica:  
Cor granada intenso, aroma frutos vermelhos e especiarias, sabor equilibrado e encorpado, final elegante. Vinho de perfil moderno e saboroso
- Gastronomia: pratos carne e massas

# Vale Pereiro Branco/Rosé/Tinto



# Venâncio da Costa Lima Palmela Reserva 2010



- Casta: 100 % Castelão
- 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, taninos presentes e correctos, final muito equilibrado.
- Consumo: até 9 anos
- Gastronomia: pratos carne, caça, queijos amanteigados

# Venâncio da Costa Lima

## Moscatel Setúbal



- Casta: Moscatel de Setúbal ou Alexandria
- Solos: argilo-calcários
- Clima: influência marítima
- Vinificação: clássica para vinhos licorosos
- Estágio: 2 anos em depósito
- Prova Organoléptica: Aroma fino e delicado com notas de mel e flôr de laranjeira, com elegância na boca e final suave e prolongado.
- Consumo: imediato ou durante vários anos
- Temperatura de Consumo: 10 °C para aperitivo e 16 °C para sobremesas ou como digestivo
- Gastronomia: acompanha doçaria tradicional



# Venâncio da Costa Lima Moscatel Setúbal Reserva



- Casta: Moscatel de Setúbal ou Alexandria
- Solos: argilo-calcários
- Clima: influência marítima
- Vinificação: clássica para vinhos licorosos
- Estágio: 2 anos em depósito, seguido de 5 anos em pipas de carvalho francês
- Prova Organoléptica: Aromas complexos passas de uva e frutos secos. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado.
- Consumo: 16 °C para sobremesas ou como digestivo
- Gastronomia: acompanha doçaria tradicional

# Prémios

Concurso	Vinho	Ano	Prémio
Revista de Vinhos	VCL Garrafeira 91	1999	“Melhor Tinto”
Concurso Clube do Vinho	VCL Palmela Escolha 95	2001	1º Prémio
Concurso Clube do Vinho	Moscatel Setúbal VCL Escolha 96	2001	2º Prémio
Concurso Clube do Vinho	Serra Louro Tinto 99	2001	2º Prémio
Concurso Clube do Vinho	Pingo Doce Tinto Garrafeira 95	2001	2º Prémio
Revista de Vinhos	Castelão Fr	2001	Melhor Compra
Concurso CVRPS	Serra Louro Tinto 99	2001	Prata
Concurso Clube do Vinho	VCL Palmela DOC Tinto 97	2002	1º Prémio
Revista de Vinhos	VCL Palmela DOC Tinto 97	2002	Melhor Compra
Concurso Cidade Coimbra	VCL Palmela Escolha 95	2002	Ouro
Concurso Cidade Coimbra	Moscatel Setúbal VCL Escolha 96	2002	Ouro
Wine Master Challenge	Moscatel Setúbal VCL Escolha 96	2001	Prata
Concurso CVRPS	VCL Palmela Escolha 95	2002	Ouro

Concurso	Vinho	Ano	Prémio
Concurso CVRPS	Moscatel Setúbal VCL Escolha 96	2002	Ouro
Wine Master Challenge	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2003	Ouro
Revista de Vinhos	Moscatel Setúbal VCL s/ data	2003	Melhor Compra
Concurso Clube do Vinho	VCL Palmela DOC Tinto 99	2003	Prata
Revista de Vinhos	VCL Palmela DOC Tinto 99	2003	Melhor Compra
Concurso Cidade Coimbra	Moscatel Setúbal VCL s/ data	2003	Ouro
Concurso Cidade Coimbra	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2003	Ouro
Concurso CVRPS	Moscatel Setúbal VCL Escolha 96	2004	Ouro
Concurso Clube do Vinho	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2004	Prata
Wine Master Challenge	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2004	Prata
Challenge International du Vin	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2004	Prata
Revista de Vinhos	VCL Palmela Escolha 95	2005	Melhor Compra
Concurso CVRPS	Moscatel Setúbal VCL Escolha 98	2005	Ouro
Concurso CVRPS	Moscatel Setúbal VCL Superior 96	2006	Ouro
Concurso CVRPS	Moscatel de Setúbal VCL Res. 2001	2007	Ouro
Concurso Nacional Vinhos	Moscatel Setúbal VCL Sup. 2000	2007	Prestígio
Challenge International du Vin	Moscatel Setúbal VCL Res. 2001	2008	Bronze
Muscats du Monde	Venâncio da Costa Lima – Moscatel de Setúbal	2008	Ouro

Concurso	Vinho	Ano	Prémio
Muscats du Monde	Moscatel Setúbal VCL Res. 2002	2009	Ouro
Challenge International du Vin	Moscatel Setúbal VCL Res. 2003	2010	Prata
Concurso Nacional Vinhos	Moscatel Setúbal VCL Res. 2003	2010	Prestigio
Muscats du Monde	Moscatel de Setúbal	2010	Ouro Top 10
Challenge International du Vin	Moscatel de Setúbal	2011	Bronze
Muscats du Monde	Moscatel de Setúbal – Reserva 2006	2011	Ouro Top 10
Muscats du Monde	Moscatel de Setúbal	2011	Ouro Top 10
Concurso Nacional Vinhos	Moscatel de Setúbal – Reserva 2007	2012	Ouro – Prestigio
Concurso Nacional Vinhos	Palmela Reserva Tinto 2009	2012	Mérito
Concurso CVRPS	Moscatel de Setúbal – Reserva 2007	2012	Ouro
Muscat du Monde	Moscatel de Setúbal	2012	Ouro
Sabor do Ano	Moscatel de Setúbal	2013	Sabor do Ano 2013
Challenge International du Vin	Moscatel de Setúbal – Reserva 2007	2014	Ouro