


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

VALE PEREIRO BRANCO

CASTA: 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 (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;

CONSUMO: Imediato ou até 2 anos;

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10/12°C

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

