


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

VALE PEREIRO ROSÉ

CASTA: Castelão;

GRAU: 13% vol.

SOLOS: Arenosos;

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;

CONSUMO: Imediato ou até 2 anos;

GASTRONOMIA: Além de ser um excelente aperitivo, acompanha pratos de peixe, marisco, massas e cozinha oriental.

