


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

VALE PEREIRO TINTO

CASTA: 80% Aragonês e 20% Castelão;

GRAU: 13% vol.

SOLOS: Argilo-calcários;

CLIMA: Influência marítima;

VINIFICAÇÃO: Clássica para tintos com temperatura controlada. Estágio em madeira que confere maior estrutura e complexidade;

PROVA ORGANOLÉPTICA: Cor granada intenso, aroma frutos vermelhos, sabor equilibrado e encorpado com final elegante. Vinho de perfil moderno e saboroso;

CONSUMO: Imediato ou até 4 anos;

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16/18°C

GASTRONOMIA: Pratos carne, massas e queijos.

