

História da Empresa

A empresa Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda. localizada no Norte de Portugal deve o seu nome ao seu fundador, que juntamente com os seus filhos, oficializou em 1971 a sua atividade no setor dos vinhos.

O percurso desta empresa de cariz familiar foi pautado por várias etapas onde procurou sempre aliar a tradição do vinho à inovação no sector. Deste percurso ascendente destacam-se a construção de uma moderna adega de vinificação em 2005 que impulsionou a criação de vinhos singulares.

Sedeada na sua origem, na Aldeia de Várzea Cova, Concelho de Fafe, recebe em 2007 a 3ª geração da família que define como objetivo para os próximos anos uma internacionalização focada em mercados alvo.

A marca Cruzeiro

A história da marca Cruzeiro entrelaça-se com a da própria empresa, da qual já teve até o nome - Lima. O Cruzeiro refere o local onde se marcavam os encontros de namorados e amigos. É esse espírito de convívio e reunião que queremos transmitir com este vinho leve e fresco, uma das marcas líderes na região dos Vinhos Verdes.

Notas de Prova

De cor rosa salmão e com aroma a frutos exóticos este vinho jovem combina na perfeição a acidez típica do vinho verde com um toque de doçura. O resultado é um vinho suave e refrescante. Deve ser consumido jovem a uma temperatura entre os 8o – 10oC.

Enólogo

Nuno Silva

Castas

Borraçal, Padeiro de Basto

Álcool

9% (± 0,5)

Acidez Total g/l (ácido tartárico)

5,5 – 6,0 g/dm³

Açúcar Residual

< 1,5 g



Prémios e Menções

2016 - Medalha de Bronze no Vino Challenge International Wine Competition, Atlanta, USA

MARCA	CRUZEIRO				
TIPO DE VINHO	Vinho verde rosado				
REGIÃO	Vinhos verdes				
DESIGNAÇÃO PORTUGUESA	Denominação origem protegida				
CASTAS	Borraçal, Padeiro de Basto				
CÓDIGO INTERNO	CRZ1211238				
CLIMA	Temperado marítimo				
SOLO	Granítico				
ENÓLOGO	Nuno Silva				
PRODUTOR	Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.				
TEOR ALCÓOLICO	9% (± 0,5)				
ACIDEZ TOTAL G/L (ACIDO TARTÁRICO)	5,5–6,0				
PH	3,1 – 3,4				
AÇÚCAR RESIDUAL G/L	<1,5				
MÉTODO DE VINIFICAÇÃO	Fermentação em cuba de inox com controle de temperatura entre 15°-17°c				
COR	Rosado				
AROMA	Jovem, frutado e fresco				
SABOR	Jovem, frutado (frutos vermelhos, framboesa), fresco, alguma acidez típica deste vinho				
FINAL DE BOCA	Agradável, persistência média				
TEMPERATURA DE CONSUMO	8° - 10°c				
GASTRONOMIA	Complementa na perfeição com peixe ou marisco da nossa costa.				
CONSUMO ACONSELHADO	Imediato				
RECOMENDAÇÕES ARMAZENAMENTO	Local seco e fresco (± 60% humidade relativa). Unidade na vertical a uma temperatura perto dos 15°c				
GRUPOS DE RISCO	Crianças, grávidas e pessoas com saúde debilitada				
ROTULAGEM	Contém sulfitos				
UNIDADE	tipo, capacidade, dimensões (L, A), peso	Reno branco	750 ml	78,8 mm * 323 mm	1120G
EMBALAGEM	EAN bar code	560 2598 12357 1	ROLHA	38 MM * 25 MM	
	n. unidades, posição, dimensões (L,C,A), peso	6	VERTICAL	155 mm * 231 mm * 327 mm	6,720KG
	ITF bar code	1 560 2598 12357 8	MATERIAL	Cartão	
EURO PALETTE (0,80 X 1,20 MTS.)	N. CAMADAS	4	N. EMBALAGENS POR CAMADA	25	PESO 702KG

