



CASA SANTOS LIMA



Portas da Luz

Denominação: Vinho Regional Algarve, Tinto

Castas: Touriga Nacional e Syrah

Viticultura: Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

Vindima: Fim de Setembro

Vinificação: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A fermentação alcoólica foi feita em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura, não ultrapassando 27°C, durante 12 dias. O vinho estagiou, parcialmente, durante 5 meses, em barricas de carvalho francês e americano.

Informação Técnica:

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,7 g/L

pH: 3,66

Cor: Rubi

Nota de Prova: Um vinho com cor profunda, de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas de fruta preta madura, compota e florais. Na boca apresenta notas suaves e aveludadas a fruta madura, chocolate e baunilha. Final de boca longo e equilibrado, cujos taninos evidenciam a sua potencial longevidade.

Disponível em: garrafas de 750 ml

Prémios Recentes:

Colheita 2018: Wine Master Challenge 2019 **Ouro**

Colheita 2018: Bacchus - Concurso Internacional de Vinos 2019 **Prata**

Colheita 2017: Austrian Wine Challenge 2018 **Ouro**

Colheita 2017: Mundus Vini 2018 - Summer Tasting **Prata**

Colheita 2017: Bacchus - Concurso Internacional de Vinos 2018 **Prata**

Colheita 2016: Citadelles du Vin 2017 **Ouro**

Colheita 2015: Mundus Vini 2016 - Summer Tasting **Prata**

Colheita 2015: China Wine Spirits Awards 2017 Best Value **Prata**

Colheita 2015: International Wine Challenge 2017 (tranche 1) **Prata**

Colheita 2014: International Wine Challenge 2016 (tranche 1) **Prata**

