



CASA SANTOS LIMA



CAÇADA RÉAL

RESERVA

Denominação: Vinho Regional Alentejano, Vinho Tinto

Variedades: Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah

Viticultura: Densidade de 3000 Plantas/ha em solos predominantemente xisto argilosos

Vindima: Fim de Agosto a meados 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 cubas de aço-inox com controlo de temperatura, não ultrapassando 27.°C, durante 14 dias. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Álcool: 14,5 %

Cor: Rubi

Notas de Prova: Rico em aromas, com agradáveis notas de fruta madura. Corpo cheio, boa estrutura, a revelar notas de fruta preta e especiarias, taninos firmes e maduros. Final de prova elegante, muito rico e prolongado.

Disponível em: garrafas de 750 ml

