



CASA SANTOS LIMA



LAB

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Rosé

CASTAS

Castelão, Camarate, Cabernet Sauvignon

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento e prensagem. Fermentação em cubas de inox de 10.000 litros com sistemas de controlo de temperatura de 18º C.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 12,5% vol.

COR

Rosa claro

NOTA DE PROVAS

Cheio de vida e muito aromático com notas a frutas vermelhas maduras. Na prova destacam-se notas de morangos e de amoras que combinam muito bem com uma acidez refrescante e um final longo e agradável.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2018 Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 - Ouro

Colheita de 2018 Asia Wine Trophy 2019 - Ouro

Colheita de 2018 Prodexpo Wine Competition 2019 - Ouro

Colheita de 2018 Berliner Wein Trophy 2019 (winter tasting) - Ouro

Colheita de 2018 Vinalies Internationales 2019 - Prata

Colheita de 2017 Mundus Vini 2018 - Spring Tasting - Prata

Colheita de 2017 Wine Masters Challenge 2018 - Prata

Colheita de 2016 Mundus Vini 2017 – Prata

Colheita de 2016 Wine Master Challenge 2017 – Prata

Colheita de 2016 Concours Mondial de Bruxelles 2017 – Prata

