



CASA SANTOS LIMA



LAB

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Castelão, Tinta Roriz, Syrah, Touriga Nacional

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto até meados de Outubro

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagens auto-programadas e sistemas de controlo de temperatura entre os 28.º C. e os 30.º C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Envelhecimento parcial em meias - pipas de carvalho durante 4 meses.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13%

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

De aroma intenso de frutos vermelhos maduros, no palato sobressaem as notas de ameixa e frutos silvestres, juntamente com algumas especiarias e alcaçuz. Com taninos frescos e firmes, este vinho apresenta um final de boca prolongado.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml e Magnum 1,5L

PRÉMIOS

- Colheita de 2018 Prodexpo Wine Competition 2020 - Gold
- Colheita de 2018 China Wine & Spirits Awards 2019 - Gold
- Colheita de 2018 Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Gold
- Colheita de 2017 China Wine & Spirit Awards 2018 - Gold
- Colheita de 2016 Sydney International Wine Competition 2019 - Blue Gold
- Colheita de 2016 China Wine & Spirits Awards 2017 - Gold
- Colheita de 2016 Asia Wine Trophy 2017 - Gold
- Colheita de 2015 China Wine & Spirits Awards Best Value 2017 - Gold
- Colheita de 2015 Austrian Wine Challenge 2017 - Gold
- Colheita de 2015 Portugal Wine Trophy 2016 - Gold
- Colheita de 2015 Sélections Mondiales des Vins 2016 - Gold
- Colheita de 2014 Sydney International Wine Competition 2016 - Gold / Top 100



QUINTA DA BOAVISTA, ALDEIA GALEGA DA MERCEANA 2580-081 ALDEIA DA GALEGA DA MERCEANA, PORTUGAL

Tel: +351 263 760 621 | +351 263 769 093 - Fax: +351 263 760 628

E-mail: geral@casasantoslima.com