



CASA SANTOS LIMA



CAÇADA RÉAL

Denominação: Vinho Regional Alentejano, Tinto

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Petit Verdot

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 é feita em depósitos de aço-inox com sistemas de controlo de temperatura entre 26° - 28° C, durante 14 dias. O vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Álcool: 14% vol.

Cor: Rubi

Notas de prova: Este vinho apresenta bom corpo e equilíbrio, uma bonita cor, excelente concentração aromática e agradáveis notas de fruta vermelha madura combinadas com aromas florais. Caracteriza-se pela sua elegância e suavidade oferecendo deliciosos sabores frutados bem casados com notas de especiarias, provenientes do estágio de 4 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.

Disponível em: garrafas de 750 ml

