



CASA SANTOS LIMA



## Confidencial

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Mais de 10 variedades confidenciais!

### VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

### VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

### VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de inox 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. Quatro meses de envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho de 250 litros.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% vol.

### COR

Rubi definida

### NOTA DE PROVAS

Este vinho apresenta-se com aromas complexos de frutos vermelhos maduros e alguma baunilha. Na boca evidencia-se de corpo médio, equilibrado e fácil gosto, com sensações a fruta madura, combinados com a elegância das notas de madeira e taninos finos, conferidos pelo ligeiro estágio em meias-pipas de carvalho. No final de boca, revela-se aveludado, com alguma acidez e complexidade, de onde se destacam as notas de fruta madura e alguns frutos secos.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

### PRÉMIOS

- Colheita de 2018 Austrian Wine Challenge 2020 - Ouro
- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2019 - Ouro
- Colheita de 2017 Asia Wine Trophy 2019 - Ouro
- Colheita de 2017 Challenge International du Vin 2019 - Ouro
- Colheita de 2016 Challenge International du Vin 2018 - Ouro
- Colheita de 2014 China Wine & Spirits Awards Best Value 2017 - Ouro
- Colheita de 2015 Japan Wine Challenge 2017 - Prata
- Colheita de 2015 Challenge International du Vin 2017 - Prata
- Colheita de 2014 China Wine and Spirits Awards 2016 - Ouro
- Colheita de 2013 Mundus Vini 2015 – Ouro



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