



CASA SANTOS LIMA



CSL Malbec

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Varietais, Tinto

CASTAS

Malbec

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

Criado a partir da nossa melhor seleção das uvas da casta Malbec. As uvas foram previamente desengaçadas, passando por um processo de 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. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Quatro a seis meses de estágio em barricas de carvalho.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14,5% vol.

COR

Rubi definido

NOTA DE PROVAS

Bonita e intensa cor rubi. Agradáveis aromas frutados com notas de frutos silvestres e do bosque, combinados com aromas de especiarias provenientes do estágio prolongado em barrica. Na prova é intenso, complexo, com taninos presentes e um final de boca longo e persistente.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2018 undus Vini Spring Tasting 2021 - Grand Gold // Best Of Show Lisboa

