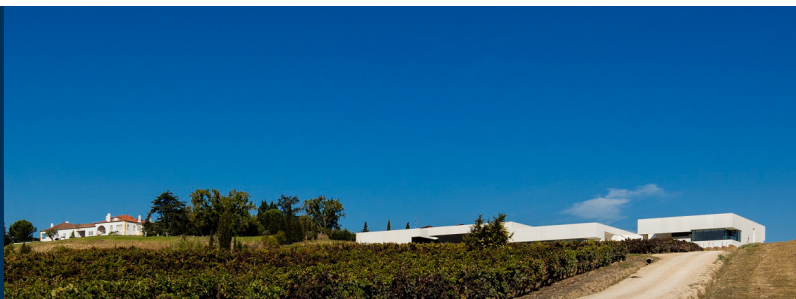




CASA SANTOS LIMA



## CSL Syrah

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Varietais, Tinto

### CASTAS

Syrah

### VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

### VINDÍMA

Segunda semana de Setembro

### VINIFICAÇÃO

Criado a partir da nossa melhor seleção das uvas da casta Syrah. 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. Cinco meses de estágio em barris de carvalho.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14,5%

### COR

Rubi Definido

### NOTA DE PROVAS

Este é um vinho seco e delicado com aromas agradáveis de frutos vermelhos. No palato é fresco e frutado, novamente com notas de frutos vermelhos, framboesas, cerejas e ervas. Bom corpo e estrutura, com uma longa persistência a fruta no final de boca.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

### PRÉMIOS

- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2020 - Ouro
- Colheita de 2016 Wine Master Challenge 2019 - Prata
- Colheita de 2015 Challenge International du Vin 2019 - Prata
- Colheita de 2016 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata
- Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2018 - Ouro
- Colheita de 2014 Mundus Vini Spring Tasting 2018 - Ouro
- Colheita de 2013 Mundus Vini 2017 - Prata
- Colheita de 2013 Mundus Vini 2015 - Prata
- Colheita de 2012 International Wine Challenge (Tranche 2) 2015 – Bronze

