



CASA SANTOS LIMA



Colossal Reserva

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A Fermentação ocorreu em cubas de 10.000 litros com controlo de temperatura, não ultrapassando 28°C Maceração. Após fermentação o vinho ficou em maceração prolongada (cuvaison) durante 15 dias. O vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14% / Acidez Total: 5,6 g/l / pH: 3,73

COR

Rubi Escuro

NOTA DE PROVAS

De cor rubi intensa este vinho apresenta-se com um grande concentração no nariz. Aroma extremamente rico com notas predominantes de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com as notas de especiarias provenientes do estágio em carvalho francês e americano. Na boca, apresenta uma grande complexidade com notas de ameixa e amoras, bem integradas com taninos maduros. O final de boca é rico e elegante.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2015 Concours Mondial Bruxelles 2017 - Ouro

Colheita de 2014 Prodexpo Wine Competition 2017 – Ouro

Colheita de 2014 Asia Wine Trophy 2016 - Ouro

Colheita de 2013 Vinalies Internationales 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Sélections Mondial Des Vins 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Mundus Vini 2016 - Ouro

Colheita de 2013 Mundus Vini 2015 – Ouro

Colheita de 2013 Concurso de Vinhos de Portugal 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