CASA SANTOS LIMA



Bons Ventos

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS
Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Touriga Nacional

VITICULTURA
As vinhas plantadas em encostas suaves e soalheiras características da Quinta de Bons Ventos, o solo argilo-calcário e a brisa marítima conferem condições excecionais para a produção de vinhos de qualidade. A densidade de plantação é cerca de 4.200 Plantas/h.

VINDÍMA
Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO
Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagem auto - programada 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. Três a quatro meses de estágio em carvalho.

ANÁLISE DO VINHO
Alcohol: 13% vol.

COR
Rubi

NOTA DE PROVAS
Proveniente da Quinta de Bons Ventos, este vinho é elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas de castas tradicionais da região, produzido por métodos tradicionais, com maceração peculiar e estágio em carvalho. É extremamente aromático a frutos negros e vermelhos muito maduros e no palato, bastante frutado, encorpado, com notas de madeira e acidez equilibrada. No final de boca, dominam os taninos firmes e os sabores de pimenta e licor.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM
garrafas de 1500 ml, garrafas 750 ml, garrafas 375 ml



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