CASA SANTOS LIMA



Opaco

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS
Sousão, Alicante Bouschet

VITICULTURA
Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo –calcários

VINDÍMA
Fim de Agosto até meados de Outubro.

VINIFICAÇÃO
Desengace total seguido de maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica durante 15 dias em depósitos de aço-inox com sistemas de controlo de temperatura, não ultrapassando os 26.º C.
Fermentação maloláctica e estágio tiveram lugar em 50% de barricas novas de carvalho americano e 50% de barricas novas de carvalho francês, durante 16 meses.



ANÁLISE DO VINHO
Álcool: 14,5%

COR
Rubi Escuro

NOTA DE PROVAS
Vinho de cor carregada e opaca, com intensa tonalidade violeta.
Aromas frescos e ricos, com notas de fruta preta madura bem casadas com algumas notas de chocolate e especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta uma boa estrutura com taninos maduros, o que confere ao vinho um excelente corpo e um grande potencial para envelhecimento em garrafa. O final de boca é rico, elegante e persistente.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM
garrafas de 750 ml

PRÉMIOS
Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2019 - Ouro
Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2019 - TOP 3 "Vinho tinto Reserva (colheita 2014 e mais antiga)
Colheita de 2014 Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Ouro
Colheita de 2012 Citadelles du Vin 2017 - Ouro
Colheita de 2012 Wine Enthusiast Janeiro 2016 - 91 Pontos
Colheita de 2012 Asia Wine Trophy 2016 - Ouro
Colheita de 2012 Prodexpo Wine Competition 2016 - Ouro
Colheita de 2012 Sélections Mondiales des Vins 2015 – Ouro
Colheita de 2012 Mundus Vini 2015 – Ouro
Colheita de 2016 Austrian Wine Challenge 2020 - Prata
Colheita de 2012 Asia Wine Trophy 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