



CASA SANTOS LIMA



Valmaduro Premium

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão, Syrah

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. Após fermentação o vinho ficou em maceração prolongada (cuvaíson) durante 15 dias. O vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14% vol.

COR

Rubi Escuro

NOTA DE PROVAS

De cor intensa, este vinho apresenta grande concentração aromática, com notas florais e de frutos vermelhos maduros, bem integrados com notas de especiarias do estágio de barricas de carvalho. Na boca apresenta-se intenso e complexo, com final de boca longo e persistente.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750ml

PRÉMIOS

Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2019 - Gold

