

http://www.casasantoslima.com/catalogo/detalhes_produto.php?id=292



Quinta de Bons-Ventos 2009

Características

Denominação: Vinho Regional Lisboa, Vinho Tinto

Castas: Castelão (Periquita), Camarate, Tinta Miúda e Touriga Nacional.

Viticultura: Densidade de 3.500 - 4.000 Plantas/ha. Solos argilo-calcários.

Vindima: 2ª. quinzena de Setembro, 70% mecânica e 30% manual.

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagem auto-programada e sistemas de controle de temperatura entre os 28. ° C e os 30. ° C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Envelhecimento parcial (3 a 4 meses) em meias-pipas de carvalho.

Informação Técnica:

Álcool: 13 % vol.

Acidez Total: 5,4 gr./l

pH: 3,55

Côr: Rubi escuro.

Notas de Prova: Extremamente aromático com notas de frutos negros e vermelhos muito maduros. No palato, é 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.

PROVA DA SAFRA 2010

Aperitivo antes do almoço em 17/03/2012.