



Confidencial 2009

(Caixa 6*0.75l)

Preço: € 17.1 / Unid.

Descrição

Denominação: Vinho Regional Lisboa, Vinho Tinto

Castas: Selecção de cerca de uma dezena das melhores castas nacionais e internacionais produzidas na Casa Santos Lima.

Viticultura: Densidade de cerca de 4.000 plantas/ha. Solos argilo- calcários.

Vindima: Início de Setembro, 50% mecânica e 50 % manual.

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagens auto - programadas e sistemas de controle de temperatura entre os 28.ºC. e os 30.ºC. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias, envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho.

Informação Técnica:

- Álcool: 13 % vol.
- Acidez Total : 6,0 gr./l
- pH: 3,70

Cor: Granada

Nota de Prova: Vinho de aroma complexo, com um carácter único de frutos silvestres maduros, com notas distintas de canela e chocolate. Na boca igualmente frutado, médio corpo, e taninos finos. Final de prova agradável, com gosto persistente a compotas, proporcionado pela singularidade e maturação das castas que o compõe.

*Camarões e talos de acelga grelhados, frango assado e saladas.
Almoço em 02/09/2012, com Filhão & Cias.*