

http://www.costazzurra.com.br/costazzurra.com.br/site/index2.php?sessao=bebida_interna&idBebida=224

Casa Santos Lima Palha Canas

Produtor: Casa Santos Lima

País: Portugal

Região: Lisboa

Safra: 2008

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelão (Periquita) e Camarate.

Aroma: Aromas fortes e complexos de frutas silvestres, compota e baunilha.

Cor: Granada Intenso

Paladar: É um vinho encorpado e frutado que evolui rapidamente para notas suaves de frutas maduras, chocolate e canela. Final de prova rico, equilibrado e persistente evidenciando os taninos secos que marcam a estrutura robusta des

Vinhedos: As vinhas estão situadas no concelho de Alenquer, 45 km a norte de Lisboa, numa região onde a tradição vitivinícola é secular e as típicas paisagens rurais aparecem com enorme beleza. As vinhas estendem-se por encostas suaves em altitudes de até 220 m, com excelente exposição solar e um clima temperado pela suave brisa marítima do oceano Atlântico.

Vinificação: Fermentação em depósitos de 5.000 litros com sistema de remontagens auto-programadas e sistemas de controle de temperatura entre 28.º C. e os 30.º C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias, envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho

Maturação: O vinho foi armazenado durante 10 meses em barricas de carvalho.

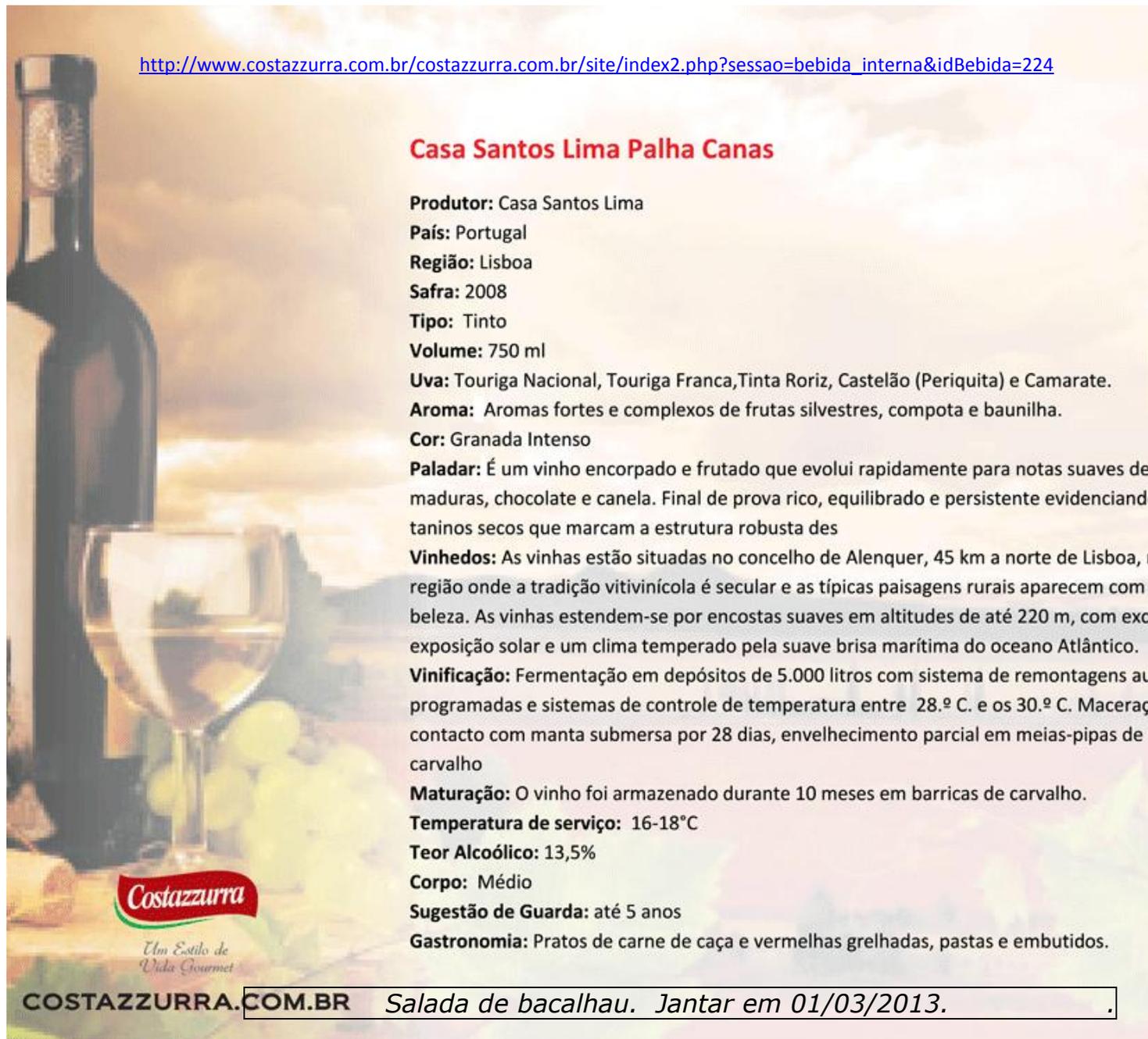
Temperatura de serviço: 16-18°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Corpo: Médio

Sugestão de Guarda: até 5 anos

Gastronomia: Pratos de carne de caça e vermelhas grelhadas, pastas e embutidos.



COSTAZZURRA.COM.BR

Salada de bacalhau. Jantar em 01/03/2013.