

[http://www.costazzurra.com.br/costazzurra.com.br/site/index2.php?sessao=bebida\\_interna&idBebida=224](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**

*Um Estilo de  
Vida Gourmet*

**COSTAZZURRA.COM.BR**

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