



[Casa Santos Lima](#) [As Vinhas](#) [Os Vinhos](#) [Loja](#) [Prémios e Notações](#) [Visita Guiada](#) [Projectos](#) [Contacto](#)



Os Vinhos

[Home](#) >> [Tinto](#) >> 2010



Bons Ventos

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.

Vinho Regional Lisboa

» [Sugira a um amigo](#)

[« Produto anterior](#) [Produto seguinte »](#)

[« voltar](#)

Jantar com a Turma dos Comunitários no Restaurante Le Réchaud em 11/07/2013.