



Feiticeira

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Castelão, Syrah, Touriga Nacional

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagens auto programadas e sistemas de controlo de temperatura entre os 28.º C. e os 30.º C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Estágio parcial em barricas de carvalho francês e português de 250 litros.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% vol. / Acidez Total: 5,7 g/L / pH: 3,58

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

Aromas complexos de frutos vermelhos, baunilha e compota. Com notas iniciais suaves e cremosas de fruta vermelha madura, a prova evolui para traços de chocolate, especiarias, ameixas e nuances de madeira. Um vinho com taninos elegantes e com um longo e equilibrado final de boca.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2015 Challenge International Du Vin 2017 - Prata

Colheita de 2015 Wine Masters Challenge 2017 - Prata

Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Selezione del Sindaco 2016 - Prata

Colheita de 2014 Wine Masters Challenge 2016 - Prata

Colheita de 2013 Selezione del Sindaco 2015 - Ouro

Colheita de 2013 Austrian Wine Challenge 2015 - Prata



Safra 2014. Prova no Mercado Municipal em 14/07/2017.

QUINTA DA BOAVISTA, ALDEIA GALEGA DA MERCEANA 2580-081 ALDEIA DA GALEGA DA MERCEANA, PORTUGAL

Tel: +351 263 760 621 | +351 263 769 093 - Fax: +351 263 760 628

E-mail: geral@casasantoslima.com

5370