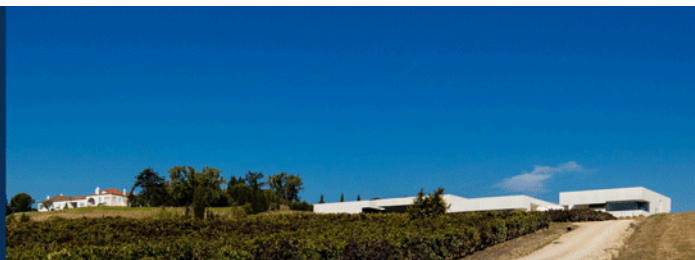




CASA SANTOS LIMA



## Bons-Ventos

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Touriga Nacional

### VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

### VINDÍMA

Final de Agosto a meio de Outubro

### VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagem auto-programada e sistemas de controlo de temperatura entre os 28. ° C e os 30. ° C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Três a quatro meses de envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% / Acidez Total: 5,6g/l / pH: 3,5

### COR

Rubi

### NOTA DE PROVAS

Extremamente aromático a frutos negros e vermelhos muito maduros. No palato, 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.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml, 375ml, 250, Bag-in-Box 3L, 5L, 10L

### PRÉMIOS

- Colheita de 2016 China Wine & Spirits Awards Best Value 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 Berliner Wine Trophy 2018 – Ouro
- Colheita de 2015 Sydney International Wine Competition 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 International Wine & Spirits Competition 2017 - Prata Outstanding
- Colheita de 2014 Mundus Vini 2016 - Ouro (Best of Show - Tinto de Lisboa)
- Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Ouro
- Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2015 - Ouro
- Colheita de 2014 Asia Wine Trophy 2015 - Ouro
- Colheita de 2012 Berliner Wein Trophy 2014 – Ouro
- Colheita de 2012 Sydney International Wine Competition 2014 – Ouro
- Colheita de 2012 Austrian Wine Challenge 2014 - Ouro



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](mailto:geral@casasantoslima.com)

*Safra 2016. Jantar Cantina Açores em 06/09/2018.*