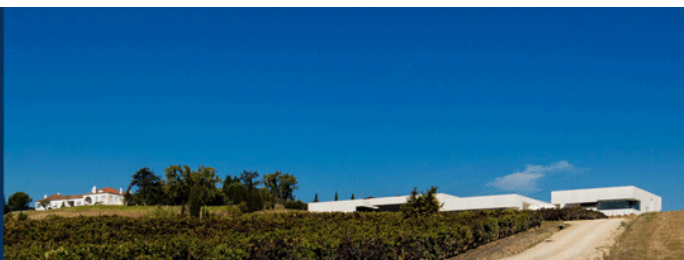




CASA SANTOS LIMA



Cigarra Gran Passo

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Mês de Setembro

VINIFICAÇÃO

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A Fermentação ocorreu em cubas de 10.000 litros com controlo de temperatura, não ultrapassando 28°C. Após fermentação o vinho ficou em maceração prolongada (cuvaision) durante 15 dias. O vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14% / Acidez Total: 5,9 g/l / pH: 3,6

COR

Rubi escuro

NOTA DE PROVAS

De perfil internacional, este é um vinho que impressiona desde logo pela sua cor. Demonstra grande complexidade aromática onde notas de fruta preta madura estão bem casadas com sabores amadeirados e de especiarias provenientes de um estágio prolongado em barricas de carvalho. Os taninos são suaves e elegantes e o final de boca é intenso e persistente.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

PRÉMIOS

- Colheita de 2016 Challenge International du Vin 2018 - Ouro
- Colheita de 2015 Wine Masters Challenge 2017 - Prata
- Colheita de 2015 Citadelles du Vin 2017 - Ouro
- Colheita de 2015 China Wine Spirits Awards 2017 – Ouro
- Colheita de 2014 China Wine Spirits Awards 2017 - Best Value – Ouro
- Colheita de 2015 Austrian Wine Challenge 2017 – Ouro
- Colheita de 2015 Asia Wine Trophy 2017 - Ouro
- Colheita de 2014 Japan Wine Challenge 2016 - Ouro (Melhor Tinto Português)
- Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro
- Colheita de 2014 Wine Enthusiast - 90 pontos



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

Safra 2016. Jantar em 12/02/2019.