



CASA SANTOS LIMA



## Cigarra Reserva Shiraz/Tinta Barroca

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Syrah, Tinta Barroca

### VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

### VINDÍMA

Mês de Setembro

### 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. Três a quatro meses de envelhecimento parcial em barricas de carvalho.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% / Acidez Total: 5,8g/l / pH: 3,71

### COR

Rubi Escuro

### NOTA DE PROVAS

Aromas fortes e complexos de frutos silvestres, compota e fruta madura. Este vinho, frutado no palato, apresenta cereja, licor, algumas notas picantes e uma agradável acidez. Final de prova persistente.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

### PRÉMIOS

Colheita de 2016 Mundus Vini Spring Tasting 2018 - Prata

Colheita de 2016 International Wine Challenge (Tranche 2) 2018 - Prata

Colheita de 2016 Asia Wine Trophy 2017 - Ouro

Colheita de 2014 Portugal Wine Trophy 2015 - Prata

Colheita de 2014 Asia Wine Trophy 2015 - Prata



*Safra 2016. Jantar em 17/02/2019.*

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