



## Quinta do Espírito Santo

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Tinta Roriz, Castelão

### 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 10.000 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 estágio parcial em meias pipas de carvalho Americano e Português de 250 litros.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 15% vol.

### COR

Rubi Definido

### NOTA DE PROVAS

Aromas intensos de frutos vermelhos, ameixas, passas e algum figo, equilibrados pelas notas de café e chocolate que o carvalho lhe confere. Estruturalmente complexo, é um vinho encorpado e frutado, com os taninos redondos e firmes, lhe conferem carácter e suavidade. Final de boca prolongado e com uma agradável sensação de fruta.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

### PRÉMIOS

Colheita de 2017 Mundus Vini (spring tasting) 2019 - Ouro/Melhor de Lisboa

Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata

Colheita de 2016 Prodexpo Wine Competition 2019 - Ouro

Colheita de 2016 Concurso de Vinhos de Portugal 2019 - Ouro

Colheita de 2015 Prodexpo Wine Competition 2018 - Ouro

Colheita de 2016 Austrian Wine Challenge 2018 - Ouro

Colheita de 2016 Sélections Mondiales des Vins 2018 – Ouro

Colheita de 2016 Mundus Vini Spring Tasting 2018 - Ouro

Colheita de 2015 China Wine & Spirits Awards 2017 - Ouro

Colheita de 2015 Concours Mondial Bruxelles 2017 - Ouro

Colheita de 2015 Japan Wine Challenge 2017 - Ouro

Colheita de 2015 Asia Wine Trophy 2017 - Ouro

Colheita de 2015 Oenofest 2017 - Ouro

Colheita de 2014 Prodexpo Wine Competition 2017 - Ouro

Colheita de 2014 Wine Enthusiast Magazine 2016 Best Buy - 90 pontos



Safr 2016. Almoço em 21/11/2020.