



Blend Portugal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Diversas castas internacionais portuguesas

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A fermentação alcoólica é feita em depósitos de aço-inox com sistemas de controlo de temperatura entre 26° - 28° C, durante 14 dias. Estágio de quatro meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13,5% vol.

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

Extremamente aromático, revela na prova sabores de fruta vermelha madura e acidez equilibrada, bem combinados com notas de madeira provenientes do estágio em barricas de carvalho. Os taninos suaves e os sabores de pimenta e licor dominam no final de boca.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

- Colheita de 2017 Sakura Japan Women's Wine Awards 2019 - Ouro Duplo
- Colheita de 2017 New York International Wine Competition 2019 - Ouro
- Colheita de 2018 Berliner Wein Trophy 2019 (winter tasting) - Ouro
- Colheita de 2017 Challenge International du Vin 2019 - Ouro
- Colheita de 2018 China Wine & Spirits Awards 2019 - Ouro
- Colheita de 2018 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata
- Colheita de 2016 Sydney International Wine Competiton 2018 - Ouro Azul
- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 Asia Wine Trophy 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 Sélections Mondiales des Vins 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 Berliner Wein Trophy 2018 - Ouro
- Colheita de 2017 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 2017. Jantar em 10/02/2021.