

[http://www.casasantoslima.com/catalogo/detalhes\\_produto.php?id=292](http://www.casasantoslima.com/catalogo/detalhes_produto.php?id=292)



## Quinta de Bons-Ventos 2009

### Características

**Denominação:** Vinho Regional Lisboa, Vinho Tinto

**Castas:** Castelão (Periquita), Camarate, Tinta Miúda e Touriga Nacional.

**Viticultura:** Densidade de 3.500 - 4.000 Plantas/ha. Solos argilo-calcários.

**Vindima:** 2ª. quinzena de Setembro, 70% mecânica e 30% manual.

**Vinificação:** Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagem auto-programada e sistemas de controle de temperatura entre os 28. ° C e os 30. ° C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Envelhecimento parcial (3 a 4 meses) em meias-pipas de carvalho.

### Informação Técnica:

**Álcool:** 13 % vol.

**Acidez Total:** 5,4 gr./l

**pH:** 3,55

**Côr:** Rubi escuro.

**Notas de Prova:** Extremamente aromático com notas de frutos negros e vermelhos muito maduros. No palato, é 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.

*Risoto de camarão ao funghi secchi Seleção da Floresta.  
Almoço em 30 de outubro de 2011 com Dodo & Cia.*