



CASA SANTOS LIMA



## Quinta de Bons-Ventos

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Touriga Nacional, Castelão, Camarate, Tinta Miúda

### 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 26.500 litros com sistema de remontagem auto-programada e sistemas de controlo de temperatura entre os 28. ° C e os 30. ° C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Três a quatro meses de envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% vol.

### COR

Rubi

### NOTA DE PROVAS

Extremamente aromático a frutos negros e vermelhos muito maduros. No palato, 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.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

### PRÉMIOS

- Colheita de 2019 Sélections Mondiales des Vins 2020 - Ouro
- Colheita de 2018 Berliner Wein Trophy Summer Tasting 2019 - Ouro
- Colheita de 2018 Sélections Mondiales des Vins 2019 - Prata
- Colheita de 2017 Berliner Wein Trophy (summer tasting) 2018 - Ouro
- Colheita de 2017 Sélections Mondiales des Vins 2018 - Prata
- Colheita de 2016 Portugal Wine Trophy 2017 - Prata



*Safra 2019. Jantar em 25/12/2021.*

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