

Confidencial

Reserva

CÓD. 934

PRODUTOR

CASA SANTOS LIMA

A Casa Santos Lima é uma empresa familiar que se dedica à produção, engarrafamento e comercialização de vinhos portugueses das regiões de Lisboa, Algarve, Alentejo, Douro e Vinhos Verdes.

Com um vasto portfólio, este variado leque de opções permite à empresa grande dinamismo no mercado nacional e internacional, que tem permitido um crescimento constante ano após ano. A vinícola é responsável pela produção de cerca de 40% de todo o vinho certificado da Região de Lisboa e é um dos principais exportadores de vinho português.

Atualmente, a Casa Santos Lima é o maior produtor de “Vinho Regional Lisboa” e “DOC Alenquer” e nos últimos anos tem sido um dos mais premiados produtores portugueses nas principais competições nacionais e internacionais de vinhos.

Tipo: Tinto

Região: Lisboa

Uva: Mais de 10 variedades de uva

Cor: Rubi Escuro

Corpo: Médio

Notas de degustação:

Este vinho demonstra grande diversidade e complexidade de aromas, como frutos vermelhos e baunilha. Na boca, revela novamente sensações de fruta vermelha, com notas de madeira e taninos elegantes. Seu final é suave, com boa acidez e complexidade que juntam a agradáveis notas de fruta madura, chocolate e madeira. Um excelente vinho para a guarda.

Vinificação:

Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de inox de 26.500 litros, com sistema de remontagens auto-programadas e sistemas de controle de temperatura entre os 28.º C. e 30.º C. Maceração em contato com manta submersa por 28 dias.

Maturação:

Seis meses de envelhecimento parcial em pipas de carvalho francês e português de 250 litros.

Tempo de guarda: 5 anos

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

Harmonização:

Acompanha muito bem carnes vermelhas e massas.



Costazurra