

# Confidencial

Tinto CÓD. 385

## 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 confidenciais.

**Cor:** Rubi Escuro

**Corpo:** Médio

#### Notas de degustação:

Apresenta aromas complexos de frutos vermelhos maduros e baunilha. Na boca evidencia-se sensações de fruta vermelha madura, combinados com a elegância das notas de madeira e taninos finos. No final de boca, revela-se aveludado, com alguma acidez e complexidade.

#### 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 os 30.º C. Maceração em contato com manta submersa por 28 dias.

**Maturação:** Quatro meses de envelhecimento parcial em barricas de carvalho de 250 litros.

**Teor alcoólico:** 13%

**Temperatura de Serviço:** 18°C

**Tempo de guarda:** 3 anos

**Volume:** 750ml

#### Harmonização:

Pratos de carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça ou exóticas (cordeiro, cabrito, javali, coelho, faisão, perdiz, pato), massas com molhos mais encorpados e pratos que levam bacalhau na sua composição.

