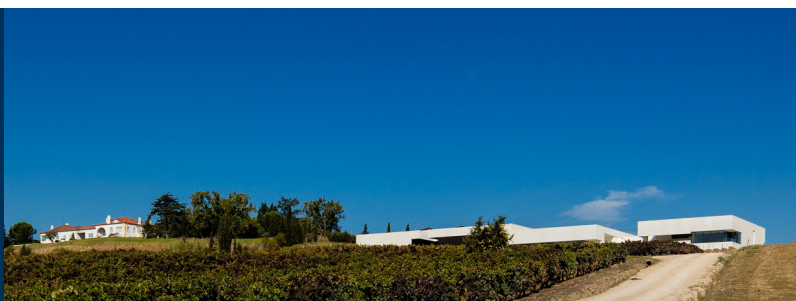




CASA SANTOS LIMA



## Palha-Canas Reserva

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

### CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Camarate, Touriga Franca, Castelão

### 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 remontagens auto-programadas e sistemas de controlo de temperatura entre os 28.º C. e os 30.º C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias. Estágio de dez meses em barricas de carvalho português e americano.

### ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14,5%

### COR

Rubi Escuro

### NOTA DE PROVAS

Aromaticamente muito complexo e concentrado, com fortes sensações a cerejas, bagas silvestres, ameixas secas e baunilha. Na prova sobressai a fruta madura, chocolate e o estágio em madeira. Final de prova guloso, equilibrado e persistente, com taninos suaves.

### ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

### PRÉMIOS

- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2020 - Ouro
- Colheita de 2016 Wine Masters Challenge 2020 - Ouro
- Colheita de 2016 Berliner Wein Trophy Summer Tasting 2019 - Ouro
- Colheita de 2016 Portugal Wine Trophy 2019 - Ouro
- Colheita de 2016 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata
- Colheita de 2013 Austrian Wine Challenge 2018 - Ouro
- Colheita de 2013 Austrian Wine Challenge 2017 - Ouro
- Colheita de 2012 Mundus Vini 2017 - Prata
- Colheita de 2012 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro
- Colheita de 2012 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Prata
- Colheita de 2011 Concours Mondial Bruxelles 2015 - Ouro
- Colheita de 2011 Sélection Mondial des Vins 2015 - Prata



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