



CASA SANTOS LIMA



Quinta das Amoras

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Tinto

CASTAS

Tinta Miúda, Castelão, Camarate, Touriga Nacional

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 30 dias. Três a quatro meses de envelhecimento parcial em barris de carvalho de 250 litros.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% vol.

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

Aromas a cerejas, madeira seca e baunilha. Na boca, concentrado a groselha e frutos silvestres com notas de carvalho, acidez equilibrada, taninos suaves e final de boca prolongado.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

- Colheita de 2019 Sélections Mondiales des Vins 2020 - Ouro
- Colheita de 2019 Berliner Wein Trophy 2020 (summer tasting) - Ouro
- Colheita de 2018 China Wine & Spirit Awards Best Value 2020 - Ouro
- Colheita de 2018 Concours Mondial de Bruxelles 2020 - Ouro
- Colheita de 2017 Portugal Wine Trophy 2019 - Ouro
- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata
- Colheita de 2017 Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Prata
- Colheita de 2016 Portugal Wine Trophy 2018 - Ouro
- Colheita de 2016 Wine Masters Challenge 2018 – Prata
- Colheita de 2015 Prodexpo Wine Competition 2017 - Prata
- Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Prata
- Colheita de 2014 Selezione del Sindaco 2016 - 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