



CASA SANTOS LIMA



Monte da Caçada Syrah

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano, Tinto

CASTAS

Syrah

VITICULTURA

Densidade de 3.000 Plantas/ha. Solos xisto-argilosos

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 24 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de aço-inox com controlo de temperatura, não ultrapassando 27.ºC, durante 12 dias. Estágio de nove meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14,5% vol.

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

Da melhor seleção de uvas Syrah, este vinho estagiou nove meses em barricas de carvalho francês e americano. É um vinho de cor bem definida, com intensos aromas a fruta madura como ameixas e frutos do bosque bem casados com suaves notas de carvalho. Combina na perfeição com comida e tem uma excelente capacidade de envelhecimento.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2015 Concurso de Vinhos de Portugal 2019 - Prata

Colheita de 2015 Challenge International du Vin 2018 - Ouro

Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2017 - Gold

Colheita de 2014 Mundus Vini 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Citadelles du Vin 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Prata

