



CASA SANTOS LIMA



Quinta das Setencostas

DENOMINAÇÃO

DOC Alenquer, Tinto

CASTAS

Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Preto Martinho

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. Envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13,5% / Acidez Total: 5,6 g/l / pH: 3,6

COR

Rubi Definido

NOTA DE PROVAS

Aroma complexo, com um carácter único de frutos silvestres maduros, com notas distintas de canela e chocolate. Na boca igualmente frutado, médio corpo, e taninos polidos. Final de prova agradável, com gosto persistente a compotas, proporcionado pela singularidade e maturação das castas utilizadas. Um vinho que representa o melhor que a Região de Alenquer tem para oferecer.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

750 ml, Bag-in-Box 3L

PRÉMIOS

- Colheita de 2014 Citadelles du Vin 2016 - Ouro
- Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro
- Colheita de 2013 Sélections Mondiales des Vins 2016 - Ouro
- Colheita de 2013 Concurso de Vinhos de Alenquer 2016 - Ouro
- Colheita de 2013 Prodexpo Wine Competition 2016 - Ouro
- Colheita de 2012 Sydney International Wine Competition 2016 - Ouro
- Colheita de 2012 Selezione del Sindaco 2015 – Ouro
- Colheita de 2012 Berliner Wein Trophy 2015 – Ouro
- Colheita de 2012 Mundus Vini 2015 – Ouro

