

Casa Santos Lima Sousao

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2017

PAIS:

Portugal

Región:

CVR Lisboa

UVAS:

Sousao

ALCOHOL:

14.50%

CRIANZA:

Cuatro a seis meses en barricas de roble

BODEGA PRODUCTORA:

Casa Santos
 Lima-Companhia das
 Vinhas S.A.

PREMIO COSECHA 2017:

Mundus Vini cata de
 verano 2019 – Oro

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rubí definido. En nariz, frutas negras, aromas a ciruelas y moras, combinadas con notas de chocolate y roble. En el paladar está bastante maduro y concentrado con excelente estructura con un largo y persistente retrogusto.

AGOSTO
 2020

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para consumo actual o dos años más de guarda y para acompañar filetes tipo a la mostaza o a la pimienta.

VINIFICACION:

Hecha con la mejor selección de uvas Sousao. Uvas previamente despalladas pasaron por una maceración pre fermentativa por 24 horas. La fermentación alcohólica se hizo en acero inoxidable con temperatura controlada entre 26 y 28 grados por 14 días. Después estuvo en contacto con las pieles por 28 días.

SOUSAO

Uva que en España se conoce como Souson. Originaria de la ribera del Miño tanto en Galicia como en Portugal en donde también recibe los nombres de Souzao y Vinhao. Es conocida por producir vinos con color intenso, sabores toscos y pasas.

Es una uva escasa por lo que generalmente se encuentra en mezclas. En Portugal también es usada para la producción de Oporto así como en las denominaciones Douro y Dao-Lafoes. En Galicia en las denominaciones Valdeorras, Ribeiro y Rías Baixas.



Precio: \$ 430.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,225.50
 (\$ 408.50 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,322.00
 (\$ 387.00 C/U)

Paquete 12 Botellas: \$4,386.00
 (\$ 365.50 C/U)