

CASA SANTOS LIMA Palaios Superior 2019

26,50\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	3,90\$
	Code produit	15280842
\$	Prix licencié	23.05\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇵🇹	Pays	Portugal
🕒	Désignation réglementée	Vinho regional
📍	Région	Alentejo
🏷️	Appellation	Alentejo
🍇	Cépage(s)	Alicante Bouschet 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
🔥	Sucre	Demi-sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Casa Santos Lima est une entreprise familiale qui se consacre à la production, à la mise en bouteille et à la vente de vins portugais. L'entreprise est présente dans les régions de Lisbonne, de l'Algarve, de l'Alentejo, du Vinho Verde et du Douro. Ses vins sont connus pour leur excellent rapport qualité/prix et environ 90% de sa production totale est exportée dans plus de 50 pays.

NOTES DE DÉGUSTATION

Élaboré à partir de la meilleure sélection de raisins Alicante Bouschet, ce vin est partiellement vieilli pendant six mois en fûts de chêne. D'une couleur dense, c'est un vin intense et corsé qui offre une expérience unique des vins de l'Alentejo. Avec des notes exubérantes de fruits sauvages et d'épices, ce vin se marie parfaitement avec la nourriture et a un excellent potentiel de vieillissement.

NOTES SUR LE PRODUIT

Macération préfermentaire à basse température pendant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température, ne dépassant pas 27°C, pendant 12 jours. Six mois de vieillissement partiel en fûts de chêne. Un vin intense et corsé. Avec des notes exubérantes de fruits sauvages et d'épices, ce vin se marie parfaitement avec la nourriture et a un excellent potentiel de vieillissement.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins, préalablement égrappés, ont subi une macération préfermentaire à basse température pendant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température, ne dépassant pas 27°C, pendant 12 jours. Six mois de vieillissement partiel en fûts de chêne.

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

