www.divinparadis.com
184 A de Normandie suite 200
Boucherville, QC J4B 5S7
(450) 463-1020

CASA SANTOS LIMA

Arinto Oak 2020

29,02$
* Prix de détail suggéré

Frais de service	4,27$
Code produit	15279227
Prix licencié	25.24$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Portugal
Désignation réglementée	Vinho de mesa
Région	Lisboa
Cépage(s)	Arinto 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
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

Le fruit, la fraîcheur naturelle et les notes boisées sont parfaitement combinés pour créer un vin passionnant et intense. Bénéficiant d'un élevage sur lies fines suivi d'un vieillissement de 6 mois en fûts de chêne français et américain, ce vin reflète la fraîcheur du climat et la puissance de l'océan Atlantique.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin a fermenté pendant 25 jours dans des cuves en acier inoxydable, à une température de 12°C. Ce vin est resté en contact avec les lies pendant 12 mois, subissant le processus de "battonage" : 6 mois en barriques de chêne (américain et français) et 6 mois en cuves d'acier inoxydable. Le fruit, la fraîcheur naturelle et les notes boisées sont parfaitement combinés pour créer un vin passionnant et intense.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à partir de notre meilleure sélection de raisins Arinto, ce vin a fermenté pendant 25 jours dans des cuves en acier inoxydable, à une température de 12°C. Il est resté en contact avec les lies pendant 12 mois, subissant le processus de "battonage". Ce vin est resté en contact avec les lies pendant 12 mois, subissant le processus de "battonage" : 6 mois en barriques de chêne (américain et français) et 6 mois en cuves d'acier inoxydable.

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