



## Casa Santos Lima Colossal Reserva Tinto

Lisboa, Portugal

**KLIMAAT & TERROIR:** Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent voornamelijk elementen van kalk, kiezel en klei.

**VINIFICATIE:** De druiven ondergaan een koude schilnweking van 24 uur en vergisten in grote vaten van roestvrijstaal. Hierna volgen opnieuw 15 dagen schilnweking. De wijn rijpt tot slot 8 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

**DRUIVEN:** syrah (30%), touriga nacional (30%), tinta roriz (30%), alicante bouschet (10%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Dieppaarse wijn met aroma's van rijp rood fruit en pruimen, een licht florale noot en overduidelijke aroma's van specerijen. De smaak is vol en rijk met fijne zuren, zachte tannines en een lange afdronk van donker fruit en specerijen.

**SERVEERSUGGESTIE:** De wijn combineert goed met gegrild rundvlees, kruidige stoof van lam of pittige harde kazen.

**WEETJE:** Casa Santos Lima produceert hoofdzakelijk voor de buitenlandse markt. Ruim 90% van hun brede assortiment wijnen verlaat de Portugese grenzen en de export verdwijnt naar vijf continenten.



  
**CASA SANTOS LIMA**



Casa Santos Lima is een familiebedrijf dat wijn maakt in vijf Portugese wijngebieden. Het belangrijkste domein is gevestigd in Alenquer, zo'n veertig kilometer ten noorden van Lissabon. Alenquer is een prachtig ongerept gebied, dat niet alleen beroemd is om zijn fotogenieke dorpjes, maar ook om zijn interessante wijndomeinen waar al eeuwenlang wijn wordt gemaakt. Casa Santos Lima is daar een mooi voorbeeld van. Het wijnhuis werd ooit opgericht door Joaquim Santos Lima en behoorde aan het einde van de negentiende eeuw al tot een van de grootste producenten en exporteurs van Portugal. Tegenwoordig omvatten de wijngaarden op de verschillende domeinen in totaal 400 hectare en maakt Casa Santos Lima wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ze worden gemaakt van Portugese druivenrassen, soms aangevuld met internationale rassen zoals cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, sauvignon en chardonnay.