



Casa Santos Lima Colossal Grande Reserva Tinto

Lisboa, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De bodem kent voornamelijk elementen van kalksteen en klei.

VINIFICATIE: De ontsleedde druiven ondergaan een inweking van 24 uur waarna ze 14 dagen worden vergist in RVS-tanks op 26-28°C. De wijn rijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: touriga nacional, tinta roriz, syrah, alicante bouschet

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Aroma's van rijp rood fruit. In de smaak proef je tonen van zoete specerijen, cederhout en cacao. De wijn is uitstekend in balans en door de langdurige rijping op eikenhouten vaten heeft de wijn een lange, zachte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Geniet van deze wijn bij verschillende pastagerechten, gevogelte, kalfsvlees of gerechten met rundvlees.

WEETJE: De druif alicante bouschet, die in deze blend gebruikt wordt, is een teinturier. Dit betekent dat hij niet alleen een blauwe schil heeft, maar dat hij ook rood vruchtvlees heeft. Door deze druif in een blend te gebruiken, krijgt de wijn meer kleur.



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.