



Casa Santos Lima Monte da Caçada Tinto

Lisboa, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met warme, droge zomers en koude winters. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en leisteen.

VINIFICATIE: De ontsaalde druiven vergisten 14 dagen op roestvrijstalen vaten. Daarna rijpt de wijn 8 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten barriques.

DRUIVEN: syrah, touriga nacional, alicante bouschet

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Dieprode kleur met aroma's van bosbes, pruim en kers, aangevuld met tonen van vanille en kruiden.

SERVEERSUGGESTIE: Past heel goed bij gerechten met rundvlees, kalfsvlees of gevogelte.



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.