

Portuga Tinto Casa Santos Lima 0.75l

» Vína



Kód produktu

L0100630

Barva vína je rubínová. Víno s velmi intenzivním aroma vyzrálých plodů červeného ovoce, skořice a kořenitosti. Jemné a v chuti sametové s mírnými náznaky dřeva.

Odrůdy: Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Syrah, Castelno

Perfektně se hodí k sýrům, grilování, těstovinám, orientálním pokrmům a drůbežím masu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem



CASA SANTOS LIMA



CASA SANTOS LIMA

Portuga Tinto Casa Santos Lima 0.75l

» Vína

Popis

Většina statků Casa Santos Lima se nachází v Alenqueru, 45 km severně od Lisabonu, v regionu, kde je produkce vína stará staletí a typická venkovská krajina se pyšní nesmírnou krásou. Vinice jsou vysazeny na mírných svazích v nadmořské výšce mezi 100 a 220 metry, které těží z vynikajícího slunečního svitu a klimatu mírně zmírněného blízkým Atlantským oceánem, který je od pozemku vzdálen 25 km. Díky rozmanitosti odrůd révy vinné, typu půdy a podnebí je to jedna z nejbohatších vinařských oblastí. Svěží letní noci a mírné zimy jsou klíčovými faktory pro produkci kvalitních hroznů. Vliv moře přispívá k produkci vín s příjemnou kyselostí, což je pro tento region velmi typická vlastnost. Půdy jsou převážně jílovité a vápencové, z období svrchní jury, a vykazují četné příklady mořských fosilií, stejně jako pozůstatky dinosaurů (Apatosaurus alenquerensis). Vinařství bylo vytvořeno za účelem zajištění trvalého rozvoje vinařské aktivity v oblasti Lisabon. Tato činnost byla poprvé spuštěna Joaquimem Santos Lima, který na přelomu 19. století, byl již velkým výrobcem a vývozcem portugalských vín. Maria Jo?o Santos Lima a José Luís Santos Lima Oliveira da Silva, vnučka a pravnuka zakladatele, obnovili Casa Santos Lima v roce 1990 opětovnou výsadbou většiny vinné révy, zlepšením zemědělské techniky a veškerou modernizací své výroby. Casa Santos Lima je rodinná společnost zabývající se výrobou, stáčením a prodejem portugalských vín. Práce nebo nepřímo v regionech Lisabon, Algarve, Alentejo, Douro a Vinhos Zelená. Tímto způsobem a přibližně 400 hektarů vinařství, společnost vyrábí vína známá pro svůj vynikající poměr kvality / ceny a vyváží přibližně 90 % své celkové produkce do téměř 50 zemí na 5 kontinentech. Casa Santos Lima je také největším producentem „Vinho Regional Lisboa“ a „DOC Alenquer“ a v posledních letech je jedním z nejvíce oceněných portugalských producentů v hlavních národních a mezinárodních vinařských soutěžích. V současné době se hlavní zařízení společnosti (úřady, obchody a největší vinice) nacházejí v Quinta da Boavista v Alenqueru, jen 45 km severně od Lisabonu. Tato Quinta patří do rodiny Santos Lima již více než 4 generace a nabízí ideální podmínky pro výrobu kvalitního vína. Casa Santos Lima má také vlastní vinařství a vinařství přicházející se v Taviru v Algarvě a také prostřednictvím dohody a partnerství s jinými společnostmi a výrobci, provozuje také vinařství a vinařství v Alentejo, Douro a Vinhos Zelené oblasti. Casa Santos Lima má velmi velké portfolio vín, které vyrábí každý rok v 5 různých regionech červené, bílé, růžové, šperkové vína, lehká vína a pozdní úrody. Tento rozmanitý sortiment umožňuje velkou dynamiku na vnitřním a mezinárodním trhu a blízko stálý růst rok po roce. V tuto chvíli Casa Santos Lima je sledována za produkci přibližně 40 % všech certifikovaných vín Lisabonské oblasti a je jedním z hlavních vývozců portugalského vína.

Hlavní parametry

Značka	Santos Lima
Původ	Lisabon & Lisboa, Portugalsko
Barva	červená
Ročník	2019
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Casa Santos Lima, Companhia das Vinhas S.A. Quinta da Boavista PT-2580-081 Aldeia Galega da Merceana, Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.