

Casa Santos Lima LAB Reserva 2024



Dyp rubinrød farge. Fruktig, krydret duft med et pent integrert fatpreg. Tørr, frisk vin med innslag av bjørnebær, fioler, kaffe og sjokolade. Pent balansert alkohol og en rund ettersmak.



85% Touriga Nacional, 15% Cabernet Sauvignon



Fra vinmarker med leire og kalksteinsjordsmon. Total avstilking. Temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 grader i ståltanker med daglig overpumping og skalkontakt i 28 dager.



Vinen lagres i 6-8 måneder på franske og amerikanske eikefat.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19805401

Produsent Casa Santos Lima	Type Rødvin	Land Portugal	District Lisboa
Sukker (g/l) 4	Syre (g/l) 6	Volum 100 cl	Ant. i kart. 6