



## PALHA-CANAS 2013

**Code SAQ :** 897504  
**Prix :** 16.40\$  
**Producteur :** Casa Santos Lima-Companhia das Vinhas SA  
**Alcool :** 13.5%

### DESCRIPTION

**Catégorie :** Spécialité **Superficie totale des vignobles :** 300 ha  
**Pays :** Portugal **Appellation :** Vinho Regional Lisboa  
**Cépage :** Touriga nacional 20%, Touriga franca 20%, Castelao 20%, Tinta roriz 15%  
**Taux de sucre :** 9.5 g/L  
**PH :** 3,32 **Acidité totale :** 5,7g/l **Densité de plantation :** 4200 pi/ha

### ASPECTS TECHNIQUES

Vignoble en pente douce avec des altitudes comprises entre 100 et 220 mètres. Sol argilo-calcaire avec une excellente exposition au soleil et bénéficie d'un climat tempéré par la proximité de l'océan Atlantique. Éraflage systématique avec foulage. Fermentation en cuve de ciment et d'inox avec contrôle des températures à 28°C / 30°C. Macération et pigeage durant 28 jours. 6 mois de vieillissement en fûts de chêne français et portugais.

### DÉGUSTATION

Robe attrayante et serti d'une nuance rubis profond. Un nez invitant laisse émaner des senteurs de mûre, de poivre et de violette. La bouche annonce de l'ampleur, de la souplesse due aux tannins à la fois lisses et tendres, mais aussi une fraîcheur en équilibre avec le tout. La finale est savoureuse, sans lourdeur et dévoile des arômes croquants de fruits sauvages, de bois nobles et d'épices douces.

### ACCORDS METS

Vous saurez l'apprécier aux côtés des grillades variées telles que les côtelettes d'agneau au romarin, les saucisses de gibier, aux fruits sauvages ou au cari. Il se plaira aussi avec les filets de poulets aux sauces relevées et épices. Servir entre 15 et 17 C. Prêt à boire.

### MÉDAILLES

Sélections Mondiales des Vins – Grande médaille d'Or 2017  
Sélections Mondial des Vins 2016 – Médaille d'Or  
Coupe des Nations 2013 sur millésime 2009 : Médaille d'Or

