

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Santos Lima Palaios 2021
Vinícola	Casa Santos Lima
Safra	2021
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Casa Santos Lima** é uma das vinícolas mais respeitadas de Portugal! Eleita por diversos anos como a **Melhor Produtora de Portugal no Berlin Wine Trophy**, apesar de ser uma empresa totalmente familiar ela é a maior vinícola da região de Lisboa e a mais reputada e representativa da DOC Alenquer. Sua fama se resume no fato de seu portfólio ser recheado de produtos que todo enófilo procura: **vinhos com extraordinária relação preço vs qualidade!** Situação comprovada pelas mais de 890 medalhas de ouro e inúmeros exemplares referenciados como *Best Buy* nesta década.

Felizmente a empresa não se restringe apenas à área lisboense e elabora vinhos em outras zonas, como na região dos Vinhos Verdes e no **Alentejo** – casa do nosso protagonista de hoje.

Elaborado com precisão enológica, as uvas **Alicante Bouschet** (que domina o corte), Aragonês, Syrah e Touriga Nacional são vinificadas individualmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas a temperatura controlada. Findada a malolática, o vinho estagia por cerca de **5 meses em um misto barricas de carvalho francês e americano.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras escoltadas por notas de especiarias doces e picantes, toques ligeiramente balsâmicos e uma delicada nuance amadeirada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e estrutura, combinado com sucesso taninos polidos e maduros com uma acidez franca e gastronômica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA