

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 e 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