

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Santos Lima Taverna da Aldeia Dão 2021
Vinícola	Casa Santos Lima
Safra	2021
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast 90 pts Natalie Maclean (Best Valeu Wine) Ouro - Mundus Vini Ouro - Berlin Wine Trophy Ouro - AWC Vienna

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Que grata surpresa tivemos com o Casa Santos Lima Taverna da Aldeia 2021!

Esse vinho reúne exatamente o que qualquer enófilo procura: excelente preço aliado a muita qualidade. E, quando o tema é unir esses dois elementos, a Casa Santos Lima é referência em Portugal.

Uma das maiores vinícolas do país, impressiona pela consistência e competência com que elabora vinhos de alto nível. Não à toa, está entre as mais premiadas desse país: só nos últimos cinco anos, foram mais de 900 medalhas de ouro, além de inúmeros rótulos destacados como Best Buy.

O Taverna da Aldeia 2021 confirma esse padrão de excelência. Recebeu 91 pontos da Wine Enthusiast, 90 pontos da canadense Natalie Maclean (eleito Best Buy), além de três medalhas de ouro no Mundus Vini, Berlin Wine Trophy e AWC Vienna.

Trata-se de um blend de castas típicas do Dão — Touriga Nacional, Jaén e Tinta Roriz — provenientes de vinhedos em solos graníticos, cultivados com densidade de 4.000 pés por hectare. Parte da vinificação foi feita com cachos inteiros e, após a fermentação malolática, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com cereja e amora em primeiro plano, acompanhadas por notas de raspas de laranja, especiarias, cacau e delicados toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho de corpo médio, taninos polidos, acidez suculenta, excelente concentração de sabor e um final longo e envolvente

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