

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Santos Lima Taverna da Aldeia Dão 2021
<b>Vinícola</b>	Casa Santos Lima
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	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!<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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

### Culinária

CARNES	 peixe	 crustáceo	 ave	 suíno
	 cordeiro	 gado	 caça	 curada
QUEIJOS	 frescos	 moles	 médios	 duros
DA TERRA	 hortaliças	 legumes	 cereais	 cogumelos
AMIDOS	 massas	 risottos	 polenta	 tubérculos
TEMPEROS	 pimentas	 ervas	 especiarias	 aromáticos
DOCES	 oleoginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate
DESCRÍÇÃO	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			