

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta das Setencostas
Vinícola	Casa Santos Lima
Safra	2016
País	Portugal
Região	DOC Alenquer
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Camarate, Tinta Miúda e Preto-Martinho
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	parte do vinho estagia por 6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	Best Buy - Wine Enthusiast Ouro - China Wine & Spirit Awards Best Value 2019 Ouro - Prodexpo Wine Competition 2019 Ouro - Wine Master Challenge 2019 Ouro - Portugal Wine Trophy 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Quinta das Setencostas é um colecionador de premiações! Como você pode constatar, esta safra 2016 está recheada de Medalhas de Ouro, além do título de Best Buy pela Wine Enthusiast.

É proveniente da D.O.C. Alenquer, a denominação de melhor reputação da região de Lisboa. Sua composição leva a casta Castelão acompanhadas de outras três variedades portuguesas pouco conhecidas: Camarate, Tinta Miúda e Preto-Martinho. É vinificado tradicionalmente, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Parte do vinho realiza um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Seu produtor é ninguém menos do que a Casa Santos Lima, considerado uma das principais e melhores vinícolas de Portugal. Assim como seus vinhos, a empresa também empilha premiações – aqui estão algumas dos últimos anos: Empresa do Ano 2017 em duas publicações portuguesas, a Revista de Vinhos e a Revista Vinho Grandes Escolhas; em 2019 levou o Produtor do Ano – vinhos tranquilos diários no Prêmios W de Aníbal Coutinho, um dos mais prestigiados blogueiros de vinhos de Portugal. Também em 2019 chegou a impressionante marca de 7 anos consecutivos (2013-2019) como o Melhor Produtor Nacional – Portugal no AWC Vienna International Wine Challenge. Neste ano de 2020, consagrou-se como o Melhor Produtor Português no Berliner Wein Trophy.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (cassis e ameixa), especiarias doces (baunilha e canela), pimenta do reino e toques herbáceos, minerais e tostados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e estrutura, em um conjunto equilibrado, que traz taninos firmes e maduros em sintonia com uma acidez presente e bem dosada

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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas e risotos de média estrutura, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA

