

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta das Setencostas 2020
Vinícola	Casa Santos Lima
Safra	2020
País	Portugal
Região	Lisboa
SubRegião	Alenquer
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Camarate, Tinta Miúda e Preto-Martinho
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em meias pipas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 90 pts Bacchus Magazine 90 pts Natalie Maclean Ouro Berlin Wine Trophy Ouro Citadelles du Vin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Quinta das Setencostas Tinto é um vinho multipremiado, elaborado pela renomada Casa Santos Lima.

A vinícola, totalmente familiar, tornou-se a maior e mais representativa da DOC Alenquer, área reconhecida como o maior expoente de qualidade da região de Lisboa.

Mesmo sendo um produtor de grandes proporções, a Casa Santos Lima elabora alguns dos vinhos portugueses de maior relação preço-qualidade.

Neste exemplar, temos um blend de Castelão, Camarate, Tinta Miúda e Preto Martinho, cujo estágio parcial do vinho se deu em meias-pipas de carvalho durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de paleta olfativa ampla, tem notas de que vão de frutas silvestres maduras, contrastando com especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, anis-estrelado, pimenta-preta), floral de violetas, cacau, compota de ameixa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de médio corpo, tem taninos finos e polidos, com acidez no ponto; a carga frutada se confirma, com deliciosa e extensa persistência

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

leitão à Bairrada, chanfana, vitela à voga, feijoada de leitão, rojões de porco com batatas, massas com molhos vermelhos ou escuros, queijos de cabra e ovelha maturados, presunto ibérico



CULINÁRIA