

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	QUINTA DE BONS VENTOS 2018 (MAGNUM)
Vinícola	Casa Santos Lima
Safra	2018
País	Portugal
Região	Lisboa
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Castelão, Camarate e Tinta Miúda
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em balseiros de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Quinta de Bons-Ventos** é um grande sucesso da Casa Santos Lima, vinícola mais importante da região de Lisboa, e recentemente eleita **Melhor Produtor Português de 2020** no reputado **Berliner Wein Trophy**. Vale ressaltar que a denominação Vinho Regional Lisboa está em franca ascensão. Por vezes entrega qualidade igual ou mesmo superior à de vizinhas mais prestigiadas (como Tejo e Alentejo), porém com preços bem mais acessíveis.
Blend entre Touriga Nacional, Castelão, Camarate e Tinta Miúda — esta última um clone da espanhola Graciano — temos aqui um tinto de vinificação tradicional, com maturação de 4 meses em balseiros de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com nuances de baunilha e cacau



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

uma seda, com taninos finos e acidez bem integrada, final direto, suculento e sem arestas

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