

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Santos Lima Paradoxal 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Santos Lima
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Lisboa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Franca, Castelão, Alfrocheiro e Tinta Roriz
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	90 pts Revista Adega   Ouro - Mundus Vini

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Santos Lima é a maior vinícola da região de Lisboa. Mesmo assim, impressiona pela competência e consistência que a fazem, ano a ano, gerar excelentes vinhos, mesmo em um portfólio amplo e variado.

Não à toa, é uma das vinícolas mais premiadas de Portugal. Só nos últimos 5 anos, foram mais de 890 medalhas de ouro e muitos exemplares referenciados com o termo Best Buy.

O Paradoxal é um deles. Eleito Best-Buy pela Wine Enthusiast, consiste no *blend* das tradicionais castas portuguesas Touriga Franca, Castelão, Alfrocheiro e Tinta Roriz. O amadurecimento ocorreu por 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, principalmente cereja, morango, ameixa e amora, aliadas a especiarias culinárias, toques de tomilho seco e algumas nuances tostadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, taninos maduros e uma acidez salivante equilibram um conjunto de bom corpo, onde se sobressaem sabores profundos, que confirmam as notas aromáticas; o fim de boca é um show a parte, com ampla persistência de sabor

### 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