

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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