

CASA SANTOS LIMA CABERNET SAUVIGNON 2018



● DESCRIÇÃO DO VINHO

As vinhas que originam as uvas deste exemplar da renomada Casa Santos Lima estão situadas ao norte de Lisboa, em Alenquer, região de tradição vitivinícola secular, com paisagens rurais de beleza encantadora. Os solos do vinhedo são argilosos e de calcário, com frequentes vestígios de fósseis marinhos. Trata-se de legítimo Cabernet Sauvignon, feito exclusivamente dessa casta, evidenciando as suas características típicas. Beneficiado pelo estágio parcial em carvalho por quatro a seis meses, é um vinho de cor rubi escuro concentrada e intensa. No aroma é complexo, marcado por notas florais, toques de frutas vermelhas e pimenta. Vinho com taninos secos e longo final.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

Robustos, concentrados e potentes. São originários de regiões quentes. Envelhecem em carvalho, mas depois precisam de tempo de garrafa para amadurecer. Oferecem aromas ricos e complexos. São talhados para os Conhecedores, mas são de difícil assimilação pelos Iniciantes.


País:

Portugal


Uva:

Cabernet Sauvignon


Temperatura:

16°C a 18°C


**Abrir e
consumir após:**

90 minutos


Teor alcoólico:

14%


Corpo:

**Guardar em adega
climatizada até:**

2026

● HARMONIZAÇÃO

Filé mignon alto, Emmenthal ou Gruyere, Pernil de cordeiro, Filé com Molhos Temperados, Paleta de cordeiro assada, Parrillada, Parmesão, Maminha, Ossobuco de vitela e Rabada de vitela em molho de tomate com manjerição e alho-poró.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.