

QUID PRO QUO RESERVA VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2019



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Casa Santos Lima, produtora do Quid Pro Quo, é hoje uma das mais famosas vinícolas portuguesas, atuando em seis regiões do país irmão. Quid Pro Quo é um antigo e tradicional enunciado latino que expressa a igualdade e justiça de uma simples troca de uma coisa por outra; embora na linguagem popular possa ter um sentido diferente, de confusão, inclusive com a utilização do termo abrasileirado “quiprocó”. No sentido clássico de igualdade e justiça, significa que o tempo dedicado à apreciação deste poderoso vinho será compensado pela experiência multissensorial que o próprio oferece. Produzido na região do Alentejo, o Quid Pro Quo foi feito através da melhor seleção das castas Touriga Nacional e Petit Verdot. No visual apresenta cor violácea, com reflexos rubi. No exame olfativo exhibe notas de frutas negras, lavanda e violetas. No exame gustativo confirma as frutas negras, com toques defumados no final. É um vinho complexo e robusto, que estagiou parcialmente durante 14 meses em barricas de carvalho francês e americano. A safra 2019 recebeu medalha de Ouro em quatro concursos: Mundus Vini Spring Tasting 2022, Challenge International du Vin 2022, Berliner Wein Trophy Winter Tasting 2021 e Mundus Vini Summer Tasting 2021.


País:
Portugal

Uva:
*Touriga Nacional e
Petit Verdot*

Temperatura:
16 a 18 °C

**Decantar
por:**
90 minutos

Teor alcoólico:
14,5%

Corpo:

●●●●●


**Guardar em adega
climatizada até:**
2034

● HARMONIZAÇÃO

Rabada de vitela em molho de tomate com manjerição e alho-poró, Parmegiano Reggiano, Pernil de cordeiro, Ossobuco de vitela, Porco assado, Presunto Parma, Picanha com pouco tempero e Pato assado.



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.