

BOCA MAR VINHO REGIONAL ALGARVE ROSÉ 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A tradicional Casa Santos Lima, originalmente constituída na região vinícola de Lisboa, expandiu seus horizontes e hoje planta vinhas e produz vinhos em diversas outras regiões vinícolas em Portugal. O Algarve é uma dessas regiões, mas com uma particularidade: não é uma região tradicional na produção vitivinícola. Coube à Casa Santos Lima ser uma das atuais pioneiras na produção dessa região. As vinhas no Algarve possuem características ímpares como clima mediterrâneo, suaves montanhas e estar ao lado de praias banhadas por um mar belo e acolhedor. Tudo isso permitiu produzir este vinho de cor bastante rosada. No olfativo o Boca Mar revela aromas a morangos e frutos silvestres. No paladar é frutado, equilibrado e muito refrescante.

● ESTILO: ROSÉS LIGHT

Os Rosés Light são vinhos com alguma semelhança com vinhos brancos. O processo de elaboração é por maceração em branco, o que consiste em separar o suco das cascas, tão logo seja feito o esmagamento e a prensagem das uvas. Seus aromas são frescos, delicados e apresentam características florais e frutadas. No paladar expressam frescor, com uma acidez bem desenvolvida. Em geral possuem baixo teor alcoólico e reduzida presença de taninos. Determinados vinhos podem apresentar uma discreta doçura.



País:

Portugal



Uva:

Touriga Nacional e Syrah



Temperatura:

8°C a 10°C



Abrir e consumir após:

Abrir e beber



Teor alcoólico:

13%



Corpo:

●●○○○



Sequência no serviço da seleção

2º

● HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, Atum, Pizza Vegetariana ou Margherita, Massas com berinjela e abobrinha, Pescada, Bacalhau à Gomes de Sá, Salada de Bacalhau e Salmão fresco.



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.