

**COROA DO ESPÍRITO SANTO REGIONAL
LISBOA 2019**

● DESCRIÇÃO DO VINHO

As vinhas da Casa Santos Lima se estendem na região de Lisboa por encostas com altitudes entre 110 e 220m, proporcionando uma excelente exposição solar e um clima temperado em função da brisa do Oceano Atlântico, que se encontra a cerca de 25 km de distância. O Coroa do Espírito Santo é bastante aromático e apresenta notas de frutas negras e vermelhas maduras. No paladar tem um começo frutado, muito suave, com sabores concentrados de ameixas suculentas e frutos silvestres escuros. Apresenta sabores de especiarias e alcaçuz e um final que preenche a boca por completo. Um vinho balanceado, equilibrado e que por isso mesmo agrada a todos.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.


País:
Portugal

Uva:
*Castelão, Touriga Nacional,
Tinta Roriz e Syrah*

Temperatura:
16° a 18°C

**Abrir e
consumir após:**
45 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●●○○
● HARMONIZAÇÃO

Queijo cremoso, queijo Ementhal, porco, peru assado, rabada e rosbife a moda inglesa feito com contrafilé mal passado.



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.