

GRAN PASSO RESERVA CLÁSSICO VINHO REGIONAL LISBOA 2014



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Na bela propriedade familiar da Casa Santos Lima, na região vinícola de Lisboa, os vinhedos são plantados em solos de argila e calcário, recebendo a influência atlântica, que resulta em condições excepcionais para a elaboração de vinhos de alta qualidade. Este Gran Passo Reserva foi elaborado a partir de três castas colhidas mais tarde do que o habitual para obter maior maturação e maciez. O resultado é um vinho profundo e corado, com aromas de ameixa madura e groselha preta. Na boca exhibe notas de ameixa, figo e cereja, além de sabores de chocolate e alcaçuz dados pelas barricas de carvalho. O final de boca é longo e suave. Excelente!

● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

Estes vinhos são estruturados e elegantes, a maioria tem passagem em barris de carvalho. São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho. O envelhecimento em garrafa suaviza os taninos e fornece a complexidade que é a característica principal desse estilo.

📍 **País:**
Espanhol

🍇 **Uva:**
Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon e Syrah

🌡️ **Temperatura:**
16°C a 18°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
60 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
14%

🍷 **Corpo:**
●●●●○

● HARMONIZAÇÃO

Risoto ou massas com pato, Queijo Reblochon, Rabada de vitela em molho de tomate com manjeriço e alho-poró, Picanha, Pernil de cordeiro, Pato assado, Picanha com pouco tempero, Porco assado e Queijo Serra do Salitre meia-cura.



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.