



RESERVA

Outubro 2019



MC - 2015

Produtor: Morgadio da Calçada (Dirk Niepoort)

Elaborado com castas autóctones, entre elas as 5 Ts famosas, quais sejam, Touriga franca, Touriga nacional, Tinta Roriz, Tinta amarela e Tinto cão, que combinam saborosas notas de frutas maduras com um sofisticado toque mineral. Um baita vinho!!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Barricas de carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: vermelho rubi intenso

Olfativo: notas de frutas vermelhas como cereja, framboesa, morango, somadas a um toque herbáceo e especiarias e minerais

Gustativo: vinho estruturado, potente, elegante, cheio de personalidade, equilibrado entre acidez e adstringência com final de boca muito persistente.

Harmonização: Carnes, assados e carne de caça. Massas ao ragu de carne ou ao funghi, risoto de linguiça e embutidos no geral

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Produtor

Em nenhum outro lugar do mundo poderiam nascer os vinhos Morgadio da Calçada que não no planalto esverdeado de vinhedo que distingue Provesende da restante região vinhaiteira do Douro. O cheiro das uvas, o dançar das parras ao sabor do vento, a frescura da adega do Morgadio que é o alívio dos dias quentes de verão... todo o cenário que rodeia a casa fundada no século XVII ajuda a inspirar vinhos do porto cuja qualidade é merecedora da assinatura de Dirk van der Niepoort. "Da natureza recolhemos o melhor, para o melhor guardar em garrafa".