

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

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

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

**Harmonização:** Carnes, assados e carne de caça. Massas ao ragu de carne ou ao funghi, risoto de linguça 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 vinhateira 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”.