

Agosto 2019


Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Trincadeira, Syrah e Alicante Bouschet.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,4%

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vinho de cor rubi profunda.

Olfativo: Possuem aromas frescos de cerejas jovens, além de outras frutas vermelhas com notas de especiarias doces, nós moscada e leves notas tostadas.

Gustativo: Na boca apresenta uma boa estrutura, complexidade e final elegante e equilibrado.

Harmonização: Harmoniza com carnes vermelhas assadas acompanhada de espargos, maminha na pressão com batatas, bacalhau lagareiro, sanduiches de pastami e massas recheadas ao molho funghi entre outros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Magnum Vinhos nasceu alimentada por um Ribeiro, Santo por sinal, porque nunca terá secado ou porque a devoção assim o crismou. Localizada em Oliveira do Conde, em pleno coração vinhateiro da Lusitânia, entre os rios Mondego e Dão é aqui que estão as mais aventuradas vinhas que o país conhece e foi também aqui que Carlos Rodrigues e Carlos Lucas começaram a extraordinária aventura de uma vida dedicada às vinhas. Primeiro no grande projeto que acordou a elegância do Dão, vindimando, vinificando, guardando e apurando. Escrevendo histórias de vinho, labutando por entre as cepas, criando e aprimorando este trio, ousou produzir dos mais extraordinários vinhos, concentrando aromas e vidas entre garrafas, crescendo e aprendendo a cada vindima.