



RESERVA

Degusta
club

CALANTICA Tinto 2013

Saboroso tinto elaborado principalmente com as uvas Aragonez, o nome que a casta Tempranillo recebe no Alentejo, que oferece taninos macios e estrutura, Trincadeira que oferece aromas e um toque aveludado e Alfrocheiro, famosa pela ótima acidez e aromas exóticos. Mostra bouquet de frutas bem maduras e especiados. No palato é macio e equilibrado, com ótimo final de boca. Um vinho muito versátil que combina com quase todos os tipos de pratos.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal
Região Alentejo
Produtor Monte da Ravasqueira
Safra 2013

Elaboração

Uva 50% Aragonês 40% Trincadeira 10% outras portuguesas
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento Não passa por madeira para manter o frescor aromático

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi púrpura
Olfativo Aroma de frutas vermelhas e negras com um toque de pimenta
Gustativo Agradável, leve, frutado, fácil de beber, muito versátil
Harmonização Pizzas, sanduíches, aperitivos, massas, frango, bacalhau, carnes leves

Serviço

Alentejo

Temperatura de Serviço 16/18º

Estimativa de Guarda Pronto para beber!

Uma das regiões mais quentes do velho mundo. Conhecida entre nós como a "Bahia de Portugal", devido ao clima, que no verão alcança até 45 graus, e também pelo "jeitão" do povo, alegre e hospitalero. Lá a Tempranillo espanhola leva o nome de Aragonês, mas se destacam a Trincadeira, Alicante Bouchet e Alfrouxeiro. Em 1990 existiam 24 produtores na região. Hoje passam de 250.