



RESERVA



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
Safr	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	16/18°
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 hospitaleiro. 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.