

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Magna Carta Reserva 2011
Vinícola	Caves Velhas
Safra	2011
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	40% Syrah 40% Aragonez 20% Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Magna Carta Reserva é produzido pela Caves Velhas, vinícola com quase 140 anos de história, que encapsula o conceito de oferecer bons momentos em cada garrafa. O nome do rótulo em questão - Magna Carta - é uma homenagem ao famoso documento do ano de 1215, onde pela primeira vez foram colocados por escrito os direitos dos ingleses. É considerada a precursora para todos os elementos constitucionais da Inglaterra e de vários outros países, e sua importância traduz a relação especial que a equipe da Caves Velhas dá para este produto. Elaborado no seco e quente Alentejo, é um blend de 40% Syrah (variedade que se adaptou incrivelmente bem neste terroir), com 40% Aragonez (como a Tempranillo é chamada na região) e por fim com 20% de Alicante Bouschet. Amadureceu 9 meses em barricas de carvalho francês, período onde ganhou complexidade sem deixar de lado seu caráter frutado. Muito bem avaliado ano após anos na crítica internacional, a safra de 2011 tem como destaque o Ouro no Challenge International du Vin, realizado na França em 2013. Para um vinho com quase 7 anos de garrafa ainda se mostra incrivelmente vivo. Traz no olfato aromas de frutas negras maduras e em compota (groselha, cassis e mirtilo), notas de cacau, folhas secas, chocolate amargo e toques terrosos e minerais. Em boca tem boa integração e estrutura, taninos maduros, ótima intensidade e persistência. Sabores de frutas negras, chocolate amargo, cedro, sous bois e notas terrosas. Acerte na harmonização com escalopes de filé ao molho de alcachofra com roquefort, espaguete à carbonara ou risoto de pera com gorgonzola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi escuro e profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota (groselha, cassis e mirtilo), notas de cacau, folhas secas, chocolate amargo e toques terrosos e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa integração e estrutura, taninos maduros e ótima intensidade e persistência. Sabores de frutas negras maduras, chocolate amargo, cedro, sous bois e notas terrosas



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO