

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Magna Carta Reserva 2011

Vinícola Caves Velhas

Safra 2011

PaísPortugalRegiãoAlentejo

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

TAÇA



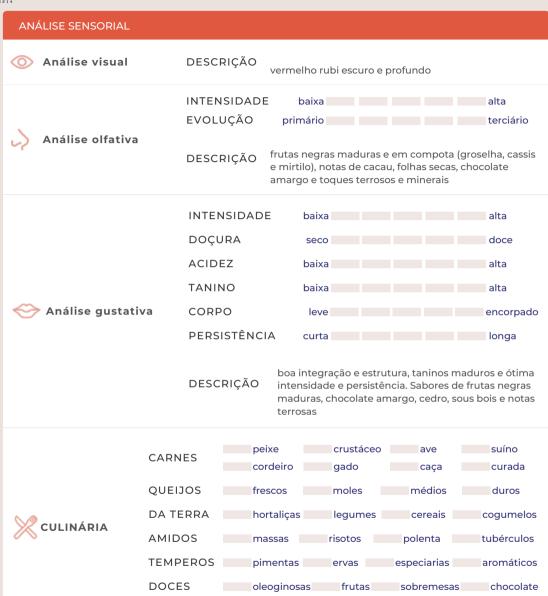




Bordeaux

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 guestão -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, espaquete à carbonara ou risoto de pera com gorgonzola.



DESCRIÇÃO