

<http://www.alentejana.com.br/produto.php?c=188>



PAULO LAUREANO CLÁSSICO TINTO 2008

Enólogo(a): Eng. Paulo Laureano

Produtor: Paulo Laureano Vinus

Teor alcoólico: 13,5%

Castas: 50% Aragonez, 50% Trincadeira

Cor: Granada intensa.

Aroma:

Privilegia claramente a componente de aromas primários onde ressaltam notas de ameixa confitada, amoras silvestres, pimentão vermelho maduro e especiaria, tudo num conjunto equilibrado e atrativo.

Prova:

Macio, a lembrar as quentes planícies alentejanas, mostra uma frescura agradável, taninos sedosos e macios e uma elegante e longa persistência.

Paulo Laureano Clássico Tinto 2007, um corte tradicional do Alentejo

A Paulo Laureano Vinus é um projeto familiar que teve início em 1999, com uma pequena vinha junto a Évora e que assume maiores proporções a partir de 2006 com a aquisição de 75 hectares de vinhedos na emblemática região alentejana da Vidigueira, num "terroir" muito especial, capaz de dar uma maior identidade e personalidade aos vinhos. A vinícola passou a ter sede na Vidigueira, onde são produzidos todos os vinhos alentejanos da Paulo Laureano Vinus.

Sem dúvida o vinho mais popular é o Paulo Laureano Clássico Tinto, a safra 2007 que provei, apresentava cor rubi com reflexos púrpura, o aroma muito agradável destaca ameixas e amoras, equilibrado, boa acidez, taninos macios e um final persistente. Esse vinho foi elaborado com o tradicional corte do Alentejo, com 50% de Aragonez e 50% de Trincadeira.

Ganhei uma garrafa desse vinho, que sinceramente não conhecia, olha uma grata surpresa para mim! Vinho saboroso e de aroma muito frutado. Pela internet verifiquei que seu preço está em torno de R\$ 30,00, o que é uma ótima relação entre preço e qualidade, eu recomendo!

Churrasco de alcatra com saladas. Almoço em 01 de agosto de 2010.