

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



Paulo Laureano Clássico Tinto 2006

Enólogo: Eng. Paulo Laureano

Produtor: Paulo Laureano Vinus

Teor alcólico: 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, azeitona preta 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.

<http://www.portuguesetopwine.com/index.php?/pt/Produtores-Associados/Paulo-Laureano>

Depois de vários anos como consultor e enólogo de numerosas empresas vitivinícolas no Alentejo e em várias outras regiões portuguesas e depois de ter assumido desde 1999 a sua própria produção de vinhos, em 2006, Paulo Laureano decidiu reformular todo o seu projecto, de forma a atribuir-lhe cada vez mais consistência e solidez.

Paulo Laureano é um dos mais prestigiados enólogos portugueses e um acérrimo defensor das castas autóctones nacionais.

A produção própria de Paulo Laureano tem como objectivo a gestão das vinhas já existentes e entretanto adquiridas por Paulo Laureano, a produção dos vinhos, a sua divulgação e o acompanhamento da sua comercialização.

O surgimento da Paulo Laureano Vinus, Lda é em grande medida motivado pela aquisição em 2006 de 70 hectares de vinhas velhas na sub-região demarcada da Vidigueira (Alentejo) e de uma adega que se encontrava anexa a estas vinhas. Desta forma estes 70 hectares vêm juntar-se aos oito que já existiam em Évora (Torre de Coelheiros) e a outros dez de vinhas alugadas.

*Penne Rigatti ao molho de queijos. Jantar em 02 de outubro de 2009.
OBS.: Preferimos sem decantação.*