

<http://vinhodescomplicado.com/paulo-laureano-classico-tinto-2013>



## PAULO LAUREANO CLASSICO TINTO 2013

---

**PRODUTOR:** Paulo Laureano Vinus

**CLASSIFICAÇÃO:** Tinto

**UVAS:** Aragonez, Trincadeira e Alfrocheiro, em proporções não especificadas pelo produtor

**PAÍS:** Portugal

**REGIÃO:** Alentejo

**SAFRA:** 2013

**AMADURECIMENTO:** Não especificado

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,0%

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** De 14°C – 16°C

**HARMONIZAÇÃO:** Pratos ricos elaborados com carne, como spaghetti ao ragu bolognese, beef ancho, filé mignon, canard de pato, pernil suíno, paleta de cordeiro, hambúrguer

**ASPECTO VISUAL:** Coloração vermelho-grená

**ASPECTO OLFATIVO:** Frutos negros, maduros e complexos com forte toque de especiarias

**ASPECTO GUSTATIVO:** Macio com acidez bem balanceada, com final de boca longo e bastante atrativo

**PREMIAÇÕES RELEVANTES:** Não especificado

*Safra 2013. Paulo Laureano apresentando seus vinhos na Presenza em 09/06/2015.*