

http://www.adegacuritibana.com.br/produtos/detalhes/codigo/415/Vinho_Paulo_Laureano_Cl%C3%A1ssico_Tinto



Paulo Laureano Clássico Tinto, 2007

Produtor: Paulo Laureano Vinus

País: PORTUGAL

Região: Alentejo

Volume: 750ml

Uva: 50% Aragonez, 50% Trincadeira.

Álcool: 13.50

Cor: Granada intensa.

DESCRIÇÃO:

Aroma: Privilegia Claramente um 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 como Alentejanas Planícies quentes, mostra uma frescura agradável, taninos macios e sedosos 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!

Lombo Canadense, conserva de alho assado no azeite, salada de tomates e azeitonas verdes, broa integral. Jantar em 12 de janeiro de 2011.