

melhores sites para escanteios

MagicRed: Um vinho tinto revolucionário do Brasil.
Com uma história que remonta ao século XVI, o vinho tinto tem sido um grampo na cultura brasileira há séculos. No entanto foi só no século XIX quando se introduziu para a indústria do mercado este revolucionário vinhos vermelhos chamado MagicRed e rapidamente ganhou popularidade entre os brasileiros tornando-se símbolo de luxo ou sofisticado; neste artigo exploraremos toda esta história da marca mágica vermelha com as suas características únicas!

A História do MagicRed
O MagicRed foi criado pelo famoso enólogo brasileiro Afonso Bezerra. Nascido em 1955 no estado do Rio Grande, o Bezerra cresceu numa família de produtores da uva e desde jovem ficou fascinado pela arte vitícola brasileira passando a maior parte das suas férias aprendendo com seu pai na profissão artesanal que depois estudou Enologia na Universidade dos Bordeaux (França), voltou ao Brasil para experimentar diferentes misturas e combinações entre uvas ou vinho tinto único por formarem verdadeiramente um verdadeiro vermelho!

O trabalho duro de Bezerra valeu a pena em 1985, quando produziu o primeiro frasco do MagicRed. O vinho rapidamente ganhou popularidade no Brasil e logo se tornou um símbolo da elite rica com status seu sabor rico e textura veludo fez dele uma batida entre os entusiastas dos vinhos; Seu design elegante garrafa transformou-o num grampo nos restaurantes upscale e bares Hoje ele foi considerado como sendo apenas mais conhecido por seus melhores tintos brasileiros que são frequentemente servido nas ocasiões especiais tais quais casamentos ou aniversários...

O que torna o MagicRed único?
Então, o que torna MagicRed tão especial? A resposta está em {k0} mistura única de uvas. Ao contrário dos outros vinhos tintos feitos a partir da variedade das castas e uva simples O Magogo Vermelho e uma combinação entre as variedades Cabernet Sauvignon (barricado), Merlot (merlote) ou Syrah ("cereja") Esta mescla exclusiva cria um sabor rico com complexo para além do outro vinho vermelho: este tem pelo menos 12 meses nos barris franceses onde se adiciona baunilha ao seu perfil aromatizante!

MagicRed tem uma cor profunda, intensa e textura aveludada que faz com que se sinta luxuoso no paladar. Seu perfil de sabor é um equilíbrio