

app betmotion

</div>

</h2>app betmotion</h2>

</p>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 verme

lha com as suas características únicas!</p>

</h3>app betmotion</h3>

</p>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 infâncias aprendendo com seu pai na profissão artesanal que depois estudou Enologia na Universidade dos Bordeaux (França), voltou ao Brasil para experimentar diferentes misturas e técnicas entre uvas ou vinho tinto por formarem verdadeiramente um verdadeiro vermelho!</p>

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 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...</p>

</h3>O que torna o MagicRed único?</h3>

</p>Então, o que torna MagicRed tão especial? A resposta está

na mistura única de uvas. Ao contrário dos outros vinhos tintos feitos a partir da variedade das castas e uvas simples O Mago Vermelho é uma combinação entre as variedades Cabernet Sauvignon (barricado), Merlot (merlote) ou Syrah (‘cereja’) Esta mistura exclusiva cria um sabor rico e complexo para além do outro vinho vermelho: este tem pelo menos 12 meses nos barris franceses onde se adiciona baunilha ao seu perfil aromatizante!</p>

</p>MagicRed tem uma cor profunda, intensa e textura aveludada que faz com

se sentir luxuoso no paladar. Seu perfil de sabor é um equilíbrio perfeito entre doce ou seco notas das frutas escuras, especiarias e chocolates. O acabamento do vinho será longo mas satisfatório