

ESPORÃO



MAGISTRA

Filosofia: A Lourinhã é uma das três regiões demarcadas de aguardentes do mundo, embora seja menos conhecida que Cognac e Armagnac. Aqui nasceu a Magistra, graças à amizade entre José Roquette e Carlos Melo Ribeiro, ao respeito pelas tradições de destilação do vinho e à vontade de criar uma aguardente vínica velha de qualidade superior. O resultado é um lote de aguardente de 15 anos de idade, fino, elegante e complexo. Verdadeiramente especial e exclusiva.

Viticultura:

Geologia do Solo: Solos mediterrâneos pardos argilo-calcários.

Idade das Vinhas: Mais de 20 anos.

Castas: Tália (Ugni Blanc) > 50%, Malvasia Rei, Alicante Branco, Boal.

Vinificação: Vinificação tradicional com fermentação com temperatura controlada sem adição de anidrido sulfuroso e apenas com as leveduras endógenas. Não são adicionados quaisquer produtos ao processo.

A destilação é feita logo após a fermentação alcoólica na destilaria secular da quinta do Rol numa caldeira de destilação contínua com uma coluna de 18 polegadas com 21 “pratos”, alimentada a lenha.

A aguardente é produzida com uma graduação média de 70 graus e é de imediato colocada em barricas novas de Carvalho Nacional, Carvalho Francês e Castanho, onde permanecerá os próximos meses.

O estágio mínimo é de 15 anos em cave, em madeira nova e em madeira usada, em volumes que vão dos 250 litros aos 600 litros.

O acabamento é apenas feito pela adição das diversas aguardentes disponíveis sem qualquer adição de produtos. Cada lote é único e inigualável.

A aguardente é filtrada apenas uma vez antes do engarrafamento numa operação suave e lenta como nos velhos tempos.

Estágio: O estágio mínimo é de 15 anos em cave, em madeira nova e em madeira usada.

Engarrafamento: Março 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 40,5%

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Pedro Ribeiro Corrêa.

Cor: Cor topázio ligeiramente acastanhado.

Aroma: Aroma complexo frutado (frutos secos, noz e amêndoa) com boa madeira, notas de baunilha, de especiaria e ligeiro floral (flores secas, esteva).

Palato: Complexa denotando evolução, macia com uma untuosidade agradável ao tacto lingual, de corpo ligeiro com notas persistentes do frutado e das especiarias.

Formatos Disponíveis: 750 ml.