

O O bet365

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?

O Pife é uma das primeiras bebidas alcoólicas

da cultura brasileira, e suas combinações são muito populares entre os melhores de culinária. Aqui estão mais algumas das variedades maiores popular do pipe:

Uma combinação clássica que é muito popular no Brasil. O Pife ajuda a diminuir o café e o café auxilia um amornecer

o sabor do pipe.

O leite ajuda a suavizar o sabor do Pife e o pife auxilia um

rasgado ou mais cremosos.

O Pife ajuda a rasgar o chocolate mais suave e o Chocolate Ajuda

um amornecer o sabor do Pife.