

# foguetinho da blaze

Prorrogação no basquete: um tempo extra que sempre dá uma volta para a curiosidade entre os jogos pelos melhores tempos pelo esporte. Um jogo sobre o futebol, resistência e estratégia. E quando se trata de estender as partidas do game, você precisa entender como ele funciona neste artigo: vamos explicar tudo!

Qual a extensão do basquetebol?

A extensão no basquete, também conhecida como prorrogação extra de tempo, é um período adicional adicionado ao jogo quando a pontuação está empatada na extremidade dos quatro quartos. O prolongamento dura cinco minutos e as equipes se revezam jogando ofensivas ou defesas para o time que marcar mais pontos durante os jogos ganha-se com este último round do torneio da NBA.

Como funciona a extensão?

A extensão funciona da seguinte forma: o relógio do jogo para

quando a pontuação está empatada no final dos quatro trimestres, e as equipes se revezam jogando ofensivamente. O time que pontua mais pontos durante essa prorrogação ganha com esse game. Se ele ainda estiver empatado após cinco minutos de duração (ou seja) Tj T\*

período adicional (5). Esse processo continua até uma equipe superar

outra num determinado intervalo extra temporal.

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 vinho vermelho 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

7ísticas.

A História do MagicRed

O MagicRed foi criado pelo famoso enólogo brasileiro Afonso

Bezerra. Nasceu em 1955 no estado do Rio Grande, o Bezerra

cresceu numa família de produtores da uva e desde então tem ficado

fascinado pela arte vitícola brasileira passando a maior parte das suas

infinidade aprendendo com seu pai na profissão artesanal que depois

estudou Enologia na Universidade dos Bordões (França), voltou ao

Brasil para experimentar diferentes misturas e técnicas entre

uvas ou vinho tinto, o objetivo por formar um verdadeiro