



## 2021 Velho Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Ein stylisher Spitzenwein aus Alentejo

**Beschreibung:**

Nach einer intensiven Qualitätskontrolle werden die Trauben sanft gequetscht und nur durch Schwerkraft in temperaturregulierte Fässer bewegt. Sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung erfolgt auf natürliche Weise. Die Nachgärungsmazeration auf den Schalen dauert 21 Tage.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Portugal              |
| <b>Region:</b>        | Alentejo              |
| <b>Subregion:</b>     | Alentejo              |
| <b>Produzent:</b>     | Arrepiado             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 5 Monate im Stahltank |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Touriga Nacional |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1044821               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Velho Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Portugal  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Touriga Nacional   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 5 Monate im Stahltank   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |