



Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Le fleuron du domaine

Beschreibung:

Le Collection Tinto est issu des coteaux de schiste de la fameuse région de l'Alentejo. Après avoir été élevé 24 mois dans des fûts de chêne français, ce bijou signé Antonio Maçanita, sacré «oenologue de l'année 2019» au Portugal, déborde de charme avec son fruité aromatique et ses tannins soyeux.

Degustationsnotiz:

Magnifique robe pourpre presque noire. Les baies noires dominent le bouquet ouvert aux notes d'herbes sauvages et d'épices aériennes, de café et de tabac, sur de discrètes nuances toastées. Il présente comme d'habitude un fruit gourmand, une bouche ample et une finale complexe. C'est un vin aux arômes fruités éblouissants de cassis, de mûres et de prunes, sur des touches légèrement fumées, de chocolat noir raffiné et de vanille bourbon.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Portugal

Sous-région: Alen

Produzent: Herdade Arrepiado Velho

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer: 1044621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.