



## 2017 Velho Tinto

Alentejo IG, Herdade Arrepiado Velho

**Note de dégustation:**

Robe d'un violet profond. Intense nez floral aux notes de fruits noirs. Un vin ample, d'une belle richesse aromatique, avec des tannins tendres et une bonne persistance.

**Conseils de service:**

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.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Portugal              |
| <b>Région:</b>         | Alentejo              |
| <b>Sous-région:</b>    | Alentejo              |
| <b>Producteur:</b>     | Arrepiado             |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20           |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Barrique    |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %                |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2023         |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Touriga Nacional |
| <b>Référence:</b>      | 1044817               |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Velho Tinto**

Alentejo IG

Herdade Arrepiado Velho

|                     |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Portugal                                                                                                                                                    |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20                                                                                                                                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Touriga Nacional                                                                                                                                       |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2023                                                                                                                                               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %                                                                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |