



2018 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Le fleuron du domaine

Description:

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.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, presque noir. Des notes toastées et d'épices agrémentent le bouquet intense de baies noires, d'herbes sauvages et de tabac. La bouche est ample et serrée avec de superbes arômes de mûres, de violettes, de lard fumé et de chocolat noir, sur une pointe de vanille bourbon. Un vin magnifique et d'une grande puissance aromatique, avec la chaleur et la générosité du sud du Portugal, finale intense et interminable.

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.

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Alentejo
Sous-région:	Alentejo
Producteur:	Arrepiado
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Référence:	1044618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.