



2019 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 concentré, presque noir, parfum attrayant, ouvert, avec une multitude de petits fruits noirs, d'herbes fraîches, de moka, de tabac et de discrets arômes grillés. En bouche, un fruit délicieux, de la densité, de l'ampleur et une véritable persistance. Un fruit renversant rappelant les mûres, les violettes, le lard fumé - sur fond de chocolat noir très fin et d'une pointe de très bonne vanille Bourbon. Un vin très aromatique avec la chaleur et la générosité du sud du Portugal, une finale riche qui ne veut pas se terminer.

Accompagne idéale:

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.

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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Référence:	1044619

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 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.