

Tradição Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Un Touriga Nacional fruttato e opulento

Beschreibung:

Il lavoro meticoloso, il know-how e la grande passione per la viticoltura, uniti al rispetto della tradizione, hanno prodotto un vino seducente e di generosa opulenza. La Tradição Tinto è un assaggio imperdibile!

Degustationsnotiz:

Porpora scuro, quasi nero. Bouquet estremamente attraente con note di bacche nere mature, ribes nero, oltre a delicate sfumature tostate e spezie esotiche. Ricco, pieno e molto corposo, con un frutto stupefacente. I tannini sono eleganti, vellutati e setosi. Aromi intensi di mora, viola e altri frutti perfettamente maturi. Finale lungo con deliziose note di vaniglia e cioccolato fondente, con accenni di fumo di botte. Un vino emozionante fino al finale persistente di grande freschezza.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Portogallo Appellation: Alen

Produzent: Herdade Arrepiado Velho **Allevamento:** 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029 **Varietà d'uva:** 100% Touriga Nacional

Artikelnummer: 1044520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tradição Tinto

Alentejano IG

Herdade Arrepiado Velho

Herkunft: Portogallo **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Touriga Nacional Da bere: da subito fino al 2029

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.