



Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Il gioiello del dominio

Beschreibung:

Collection Tinto proviene dai pendii scistosi della famosa regione dell'Alentejo. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere francese, questo gioiello di Antonio Maçanita, enologo portoghese dell'anno 2019, è ricco di fascino, fruttato aromatico e tannini setosi.

Degustationsnotiz:

Un magnifico colore viola quasi nero. Le bacche nere dominano il bouquet, che si apre a note di erbe selvatiche e spezie ariose, caffè e tabacco, con discreti sentori di tostatura. Come al solito, il vino è ricco di frutta, corposo e con un finale complesso. Si tratta di un vino dagli aromi fruttati di ribes nero, mora e prugna, con note di fumo, raffinato cioccolato fondente e vaniglia bourbon.

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: 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer: 1044621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.