

Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Cuvée prestigiosa con classe e carattere

Beschreibung:

Gran parte delle uve utilizzate per questo vino proviene dai migliori vigneti di vecchie viti, che da decenni affondano le loro radici nella roccia blu di ardesia e, nel clima difficile della valle del Douro, producono solo basse rese, conferendo al vino forza, densità e profondità. Nella vinificazione, João Cabral Nicolau de Almeida riesce perfettamente a coniugare tradizione e modernità: come un tempo, i frutti vengono delicatamente pigiati con i piedi in lagares di granito e poi affinati nella cantina a gravità secondo tutte le regole dell'arte. Un grande vino rosso del Douro, in perfetto equilibrio tra morbidezza e struttura, tra stile e piacevolezza al palato.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Naso profondo con complesse sfumature di prugna, note di cioccolato all'uva passa e tabacco. Palato vellutato di ammaliante fluidità, con l'incomparabile mineralità del Douro, opulenza in perfetto equilibrio, prugne alla cannella e ciliegie nere, calore indimenticabile fino al lungo finale.

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

Produzent: Quinta do Pessegueiro **Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca

Artikelnummer: 1307420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Herkunft: Portogallo

Valutazioni: Score 19/20, Vinum 94/100

Varietà d'uva: 40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional,

20% Touriga Franca

Da bere: da subito fino al 2038

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 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.