



2018 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Das Flaggschiff des Weinguts

Descrizione del vino:

Der Collection Tinto stammt von besonderem Schieferterroir in der Trendregion Alentejo. Nach 24 Monaten in französischen Barriquen präsentiert Portugals «Önologe des Jahres 2019» Antonio Maçanita einen edlen Charmeur, der mit einzigartig aromatischer Frucht sowie seidig weichen Tanninen überzeugt.

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges, nahezu schwarzes Purpur, offenes und intensives Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten, Wildkräutern, Tabak, Röstaromen und Gewürzen. Im Mund vollmundig, dicht gewoben mit umwerfender Frucht reifer Brombeeren, Veilchen, Räucherspeck sowie feinsten Edelbitterschokolade mit einem Hauch Bourbonvanille. Großartiger, aromatischer Powerwein mit der Wärme und Großzügigkeit des Südens von Portugal, dessen intensiver Abgang nicht enden will.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

PT

Regione:

Alentejo

Sottoregione:

Alentejo

Produttore:

Arrepiado

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

24 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah

Numero di articolo:

1044618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | PT |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah |
| Maturità: | Jetzt bis 2028 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Monate im Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |