



2020 Tradição Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Un Touriga Nacional fruttato e opulento

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Arrepiado
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Touriga Nacional
Numero di articolo:	1044520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tradição Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Touriga Nacional
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.