

2021 Pessegueiro Reserva Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Nota di degustazione:

(st) Rosso porpora opaco con centro inchiostro. Liquirizia e pan di zenzero al naso profondo, con sottofondo di more, sambuco nero e prugne stufate. Al palato scorre vellutato, con ancora tanta frutta blu e nera e una fine mineralità del Douro che ricorda il pepe nero e il tabacco dolce, al centro molta acidità di frutta fondente e ben sostenuta, irradiando un enorme potenziale, mostrando un profilo e allo stesso tempo una pressione palatale ammaliante, ora anche ciliegie scure e demi-glace finissima, buon equilibrio tra carattere e pienezza fino al finale delicatamente peloso.

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:	Douro
Produttore:	Quinta do Pessegueiro
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 93/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta da Barca
Numero di articolo:	1307321



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Reserva Tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 93/100
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta da Barca
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.