



2020 Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Nota di degustazione:

Colore rosso porpora opaco con riflessi violacei. Naso profondo con prugne in innumerevoli sfaccettature, con cioccolato al ribes e spezie di tabacco fine dietro. Palato vellutato con una pressione fruttata ammaliante e l'inconfondibile mineralità del Douro, molto ma perfettamente equilibrato, prugne alla cannella e ciliegie nere, calore indimenticabile fino al finale lungo e persistente.

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 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca
Numero di articolo:	1307420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 94/100
Varietà d'uva:	40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.