



2019 Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Portoghese fruttato con un attraente aroma di ciliegia

Descrizione del vino:

Zugänglicher Genusswert vom Douro für jeden Tag.

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:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Numero di articolo:	1307219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aluzé Tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.