



2017 Xisto Cru

Tinto Douro DOC, Luis Seabra Vinhos

Nota di degustazione:

Colore: rosso mattone brillante. Profumi: aromi versatili di frutta fresca e minerali, eleganti e leggere note affumicate. In bocca è molto armonioso, fresco e delicato, con un'acidità equilibrata e tannini perfetti. Il finale in bocca è di lunga durata, un grande Douro.

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:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante Bouschet

Numero di articolo: 1353417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Xisto Cru

Tinto Douro DOC
Luis Seabra Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante Bouschet
Maturità:	fino a 2029
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.