



## 2021 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Alentejo
<b>Sottoregione:</b>	Alentejo
<b>Produttore:</b>	Arrepiado
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Touriga Nacional
<b>Numero di articolo:</b>	1044521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tradição Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Touriga Nacional
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.