

2023 Velho Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Un seduttore dell'Alentejo con stile

Descrizione del vino:

Le pianure dell'Alentejo si estendono tra Lisbona e l'Algarve. Viziate dal sole e dal caldo, le uve della varietà autoctona Touriga Nacional producono vini corposi. Il Velho Tinto affascina con il suo fruttato e l'eccezionale rapporto qualità-prezzo.

Nota di degustazione:

Viola concentrata. Naso floreale intenso con note di frutta nera. Carnoso e ricco, con tannini morbidi e buona persistenza.

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:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Arrepiado
Valutazioni:	
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Touriga Nacional
Numero di articolo:	1044823



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Velho Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Touriga Nacional
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.