

2022 Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile. Naso profondo di liquirizia e pan di zenzero, con note di mora, sambuco e composta di prugne. Palato vellutato, ancora una volta segnato da frutta blu e nera, con una fine mineralità del Douro che ricorda il pepe nero e il tabacco biondo, molto fondente al centro del palato, con una buona acidità a sostenerlo, con un potenziale di enorme potenziale, con una potenza ammaliante e una demi-glace molto bella, ciliegie nere, persistenza fino al finale morbido e vellutato, bell'equilibrio tra carattere e ampiezza.

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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Douro
Produttore:	Quinta do Pessegueiro
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca
Numero di articolo:	1307322



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine: Portogallo

Valutazioni:

Varietà d'uva: 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca,
10% Tinta da Barca

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: 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.