



2020 Tradição Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Un Touriga Nacional fruité et opulent

Description:

Un travail méticuleux, du savoir-faire et une grande passion de la viticulture associés au respect de la tradition: et voilà un vin séduisant à l'opulence généreuse. Le Tradição Tinto est à déguster absolument!

Note de dégustation:

Violet foncé, presque noir. Bouquet extrêmement attrayant avec des notes de baies noires bien mûres, de cassis, ainsi que des nuances toastées délicates et d'épices exotiques. Riche, corsé et d'une grande amplitude, avec un fruité époustouflant. Les tannins sont élégants, veloutés et soyeux. Arômes intenses de mûre, violette et autres fruits parfaitement mûrs. Longue finale avec de délicieuses notes de vanille et de chocolat noir, sur des touches fumées de barrique. Un vin enthousiasmant jusque dans la finale persistante et d'une grande fraîcheur.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Pays d'origine: | Portugal |
| Région: | Alentejo |
| Sous-région: | Alentejo |
| Producteur: | Arrepiado |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 100% Touriga Nacional |
| Référence: | 1044520 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tradição Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Portugal |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Touriga Nacional |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster. |