



2021 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Le fleuron du domaine

Description:

Le Collection Tinto est issu des coteaux de schiste de la fameuse région de l'Alentejo. Après avoir été élevé 24 mois dans des fûts de chêne français, ce bijou signé Antonio Maçanita, sacré «oenologue de l'année 2019» au Portugal, déborde de charme avec son fruité aromatique et ses tannins soyeux.

Note de dégustation:

Magnifique robe pourpre presque noire. Les baies noires dominent le bouquet ouvert aux notes d'herbes sauvages et d'épices aériennes, de café et de tabac, sur de discrètes nuances toastées. Il présente comme d'habitude un fruit gourmand, une bouche ample et une finale complexe. C'est un vin aux arômes fruités éblouissants de cassis, de mûres et de prunes, sur des touches légèrement fumées, de chocolat noir raffiné et de vanille bourbon.

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):	
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Référence:	1044621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG

Herdade Arrepiado Velho

Origine: Portugal

Notation(s):

Cépage(s): 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 17 Mois en Barrique

Vol. alcool: 15.0 %

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.