



## 2018 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:

Porpora scuro intenso. Bouquet intenso con molti frutti di bosco, spezie e deliziosi aromi tostati. Al palato è un vino denso, abbastanza corposo, ricco di sapore, con tannini morbidi e buona persistenza. Un incredibile rapporto qualità-prezzo per questa categoria di vini.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Alentejo
<b>Sottoregione:</b>	Alentejo
<b>Produttore:</b>	Arrepiado
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Touriga Nacional
<b>Numero di articolo:</b>	1044818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Velho Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Touriga Nacional
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.