



2020 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Seduttore vellutato dal sud del Portogallo

Descrizione del vino:

Collection Tinto proviene dai pendii scistosi della famosa regione dell'Alentejo. Dopo un affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese, questo gioiello di Antonio McAnita, incoronato "Enologo dell'anno 2019" del Portogallo, è ricco di fascino con il suo fruttato aromatico e i suoi tannini setosi.

Nota di degustazione:

Un magnifico colore viola quasi nero. Le bacche nere dominano il bouquet aperto con note di erbe selvatiche e spezie ariose, caffè e tabacco, con discreti sentori di tostatura. Come sempre, il vino è fruttato, corposo e complesso al palato. Si tratta di un vino dagli aromi fruttati di ribes nero, mora e prugna, con note di fumo, raffinato cioccolato fondente e vaniglia bourbon.

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:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah
Numero di articolo:	1044620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah
Maturità:	fino a 2031
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.