

## 2021 Pessegueiro Reserva Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

### Nota di degustazione:

(st) Rosso porpora opaco con centro inchiostro. Liquirizia e pan di zenzero al naso profondo, con sottofondo di more, sambuco nero e prugne stufate. Al palato scorre vellutato, con ancora tanta frutta blu e nera e una fine mineralità del Douro che ricorda il pepe nero e il tabacco dolce, al centro molta acidità di frutta fondente e ben sostenuta, irradiando un enorme potenziale, mostrando un profilo e allo stesso tempo una pressione palatale ammaliante, ora anche ciliegie scure e demi-glacé finissima, buon equilibrio tra carattere e pienezza fino al finale delicatamente peloso.

### 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>	Douro
<b>Produttore:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Vinum 93/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta da Barca
<b>Numero di articolo:</b>	1307321



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pessegueiro Reserva Tinto**

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Vinum 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta da Barca
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<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.