2021 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Il gioiello del dominio

Descrizione del vino:
Collection Tinto proviene dai pendii scistosi della famosa regione dell'Alentejo. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere francese, questo gioiello di Antonio Maçanita, enologo portoghese dell'anno 2019, è ricco di fascino, fruttato aromatico e tannini setosi.
Nota di degustazione:
Un magnifico colore viola quasi nero. Le bacche nere dominano il bouquet, che si apre a note di erbe selvatiche e spezie ariose, caffè e tabacco, con discreti sentori di tostatura. Come al solito, il vino è ricco di frutta, corposo e con un finale complesso. 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Arrepiado
Valutazioni:	
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Numero di articolo:	1044621

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch