



## 2022 Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile. Naso profondo di liquirizia e pan di zenzero, con note di mora, sambuco e composta di prugne. Palato vellutato, ancora una volta segnato da frutta blu e nera, con una fine mineralità del Douro che ricorda il pepe nero e il tabacco biondo, molto fondente al centro del palato, con una buona acidità a sostenerlo, con un potenziale di enorme potenziale, con una potenza ammaliante e una demi-glace molto bella, ciliegie nere, persistenza fino al finale morbido e vellutato, bell'equilibrio tra carattere e ampiezza.

### 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Douro
<b>Produttore:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca
<b>Numero di articolo:</b>	1307322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pessegueiro Reserva tinto**

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	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.