

Herdade do Arrepiado Velho

Colheita Tinto

Castas: Touriga Nacional (100%)

Estágio: Parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês

Teor alcoólico: 14,5% Vol.

Conservação: Conservar entre 16°C e 18°C

Vinificação: Vindima Manual em caixas de 25 kg, seguida de escolha apertada em mesa de seleção, desengace muito leve a estalar o bago. Fermentações alcoólica e malolática naturais

Gastronomia: Combina muito bem com pratos de caça ou de carne vermelha bem temperada

Nota de Prova: Cor violeta concentrado intenso, nariz intenso floral, com notas de frutos pretos. Ataque cheio, encorpado, cheio de aroma, com taninos redondos e boa persistência



Terroir, Red wine

Varieties: Touriga Nacional (100%)

Ageing: Partially aged in french oak barrels

Alcohol: 14,5 % in Volume

Storage: Cellar at between 16°C and 18°C

Viticulture and Winemaking: Grapes are gently crushed and moved by gravity into temperature regulated steel or large oak vats and fermented at 27°C with two pump-overs per day. Indigenous yeast ferments. Post fermentation maceration of 21 days

Food pairing: Enjoy with well flavored dishes of either red or more elaborately prepared white meats. A wine that can accompany both traditional or modern cuisine

Winemaker's Notes: Concentrated purple color, intense floral nose with notes of black fruits. Mouth feel is full bodied, rich in flavor, with smooth tannins and good persistence