

HERDADE DO ARREPIADO VELHO TINTO

A Herdade do Arrepiado velho está localizada em Sousel, a cerca de 40 km de Portalegre, no Alto Alentejo. Em 2001 viu renascer um espaço há muito abandonado. O monte alentejano do séc. XIX foi reconstruído de acordo com a arquitectura tradicional da região, magnificamente conservado, pleno de espaços de rara beleza. Com uma área total de cerca de 100 hectares, a barragem destaca-se entre vinhas e olival, num misto de cores e tranquilidade, como só o alentejo oferece. Em 2002, David Both (viticultor) e António Maçanita (enólogo) juntaram os seus conhecimentos, inovação e dedicação, selecionaram as castas e criaram a já apelidada "Vinha dos 100 pontos".



Alentejo - Portugal



100% Touriga Nacional



As uvas são esmagadas suavemente e movidas por gravidade para cubas de temperatura regulada. Tanto a fermentação alcoólica quanto a malolática ocorrem naturalmente, sem inoculação. A maceração pós fermentativa pelicular durou 21 dias.



Parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta concentrado.



Aroma intenso, floral com notas de frutos pretos.



Na boca é encorpado, rico em sabores, com taninos suaves e boa persistência.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Servir com pratos de caça ou pratos bem temperados de carnes vermelhas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,%

Açúcar: 0,6 g/l

Acidez Total: 7 g/l

PH: 3,26



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO