

la charbonnade

A EXPERIÊNCIA DO VINHO



Herdade do Arrepiado Velho

AMMA

Tipo: Vinho tinto seco.

Variedade: Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Origem: Alto Alentejo, Portugal.

Colheita: Colheita manual em caixas de 25kg.

Vinificação: Seleção manual das melhores bagas em mesa de seleção, desengace muito leve a estalar o bago. Fermentações alcoólica e maloláctica naturais e espontâneas.

Maturação: 24 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

Cor: Violeta escuro e intenso.

Aroma: Quente, concentrado e intenso, notas de amoras e mirtilos esmagados, com toque floral e aroma sutil de amêndoas tostadas proveniente da barrica.

Paladar: Cheio, encorpado com taninos firmes e muito maduros. Possui boa acidez e o final de boca prolongado.

Harmonização: Carnes assadas vermelhas ou de caça acompanhadas de compotas de frutas vermelhas. Combina perfeitamente com queijos fortes tipo Roquefort.

Álcool: 15,5% vol.

Temperatura de Serviço: 16-18°C