

# ARREPIADO COLLECTION RESERVE 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 tranqüillidade, 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



65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot e 5% Syrah



As uvas são suavemente esmagadas e movidas pela gravidade em tanques com temperatura regulada. Fermentação alcoólica e malolática ocorreu naturalmente sem inoculação. A maceração pós fermentação nas peles durou 28 dias.



Envelhece 24 meses em barris de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor concentrada violeta.



Aroma intenso de amora, balsâmicos e levemente de tabaco.



Na boca ele é cheio, encorpado com grande aroma, taninos firmes e maduros boa persistência, acidez moderada.



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



Carne vermelha assada, levemente caramelizada ou com geleia de frutas pretas. Combina também com um poderoso queijo português de "Azeitão" ou um tradicional "Roquefort".

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15,5%

Açúcar: 0,7 g/l

Acidez Total: 6,7 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**