

# HERDADE DO ARREPIADO VELHO TINTO

Alentejo - Portugal



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 tranqüilidade, como só o alentejo oferece. Em 2002, David Both (viticultor) e António Maçanita (enólogo) juntaram os seus conhecimentos, inovação e dedicação, seleccionaram as castas e criaram a já apelidada "Vinha dos 100 pontos".

 100% Touriga Nacional


**Teor Alcoólico:** 15%

**Açúcar:** 0,6 g/l

**Acidez Total:** 7 g/l


**PH:** 3,26


**Vinificação:** 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.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor violeta concentrado.

 Aroma intenso, floral com notas de frutos pretos.

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

**Harmonização:** Servir com pratos de caça ou pratos bem temperados de carnes vermelhas

 Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**