

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Herdade Do Arrepiado Velho Tinto 2017
<b>Vinícola</b>	Herdade do Arrepiado Velho
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Touriga Nacional
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é o carro-chefe da Herdade do Arrepiado Velho, uma vinícola pequena, que vem sendo constituída por António Antunes desde 2001, quando adquiriu a referida propriedade. Em 2002, ele replantou os 33 hectares com vinhas das castas Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. Com a ajuda do viticultor David Both e do enólogo António Maçanita, António Antunes constitui um vinhedo de qualidade tão alta, que o batizou de "Vinha dos 100 pontos". Isso, pois ele caracteriza seu terroir como raro, combinando solos xistosos e declives acentuados com temperaturas amenas e abundância de água. O Herdade do Arrepiado Tinto 2017 é um 100% varietal de Touriga Nacional, cuja fermentação alcoólica e malolática foram totalmente espontâneas. O vinho conta também com um estágio em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e intransponível

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras (ameixa, cereja, groselha), garrigue, casca de laranja, chocolate amargo, tabaco e especiarias (noz moscada, cravo)

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

um vinho robusto, "gordo", com taninos finos, acompanhados por uma boa acidez e ótima intensidade de frutas negras, acompanhadas por caixa de charutos e especiarias no fim de boca

### CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos