



Redoma Tinto 2019

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Il Redoma si presenta nel bicchiere di colore rosso granato con un nucleo ricco. Come sempre, presenta un carattere teso: gli aromi rivelano le note erbacee tipiche del vitigno Tinta Amarela. A ciò si aggiungono aromi di bacche rosse fresche e note espressive di pepe rosa. Al palato è leggero, con una lunghezza notevole che, con i raspi utilizzati, rende il vino compatto e ben strutturato. Con il suo finale lungo e speziato, dimostra equilibrio e precisione, che deve all'invecchiamento in grandi botti di legno.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino rosso
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Classificazione	DOC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Tinta Amarela, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315769
Adatto a	Manzo, Funghi, Brasati, Tagli di carne pregiati, Pollame, Selvaggina, Agnello
Valutazioni	Falstaff 90/100



Vinificazione

Selezione speciale. Le uve vengono portate con il 100% di raspi in un lagar in acciaio inox con pigiatrici automatiche, dove vengono fatte macerare per un breve periodo. Il vino matura poi per circa 22 mesi in grandi botti di legno.





Terroir

I vecchi vigneti sulla riva sinistra del Douro sono dominati dall'ardesia.

Storia

Redoma è stato il primo vino rosso secco di Dirk Niepoort ed è stato introdotto nel 1991. Il Redoma è considerato il vino di punta di Niepoort Vinhos.

