



"Das Flaggschiff aus der Preta-Kollektion"

## 2011 Preta Tribute

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

<b>Degustationsnotiz:</b>	Tiefdunkle, undurchdringliche purpur-schwarze Farbe; die generöse Nase nimmt gecrushte Brombeeren und Heidelbeeren wahr, kombiniert mit präsender, eindringlicher Kräuterwürze sowie zarten Röstaromen der französischen Barriques, in denen der Wein 18 Monate ausgebaut wurde. Ein Kraftpaket pur am Gaumen, mundfüllende, reife und cremige schwarze Beerenfrüchte, noch junges, aber von perfekter Güte gekennzeichnetes Tannin. Wird in seinem jugendlichen Stadium mit Belüftung von Minute zu Minute komplexer, die Frucht öffnet sich und der Wein haut einen um mit seiner betörenden Art, die von Wucht, Dichte, aber auch puffernder Frische gekennzeichnet ist. Für Parker „best yet“ von Preta und mit gewaltigem Potenzial für weitere Verfeinerung ausgestattet. Großes Kino autochthoner Rebsorten aus dem Alentejo. 18 Monate in Barrique
<b>Herstellung:</b>	Traditionell
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Traubensorte(en):</b>	40% Touriga Nacional, 39% Alicante Bouschet, 21% Aragonez (Tempranillo)
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Passt zu:</b>	Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiesen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Produzent:</b>	FitaPreta Vinhos
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0821611075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Preta Tribute**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Parker 93/100, Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 40% Touriga Nacional, 39% Alicante Bouschet,  
21% Aragonez (Tempranillo)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.