



Palpite

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Grande Reserva signée António Maçanita

Beschreibung:

L'Alentejo portugais, la patrie du Palpite, est un paradis unique pour la vigne. António Maçanita est originaire de cette région et s'est consacré à l'entretien des variétés autochtones. Il a planté ses vignes là où il avait identifié les meilleures conditions pour la variété en question. Il en résulte des vins qui reflètent le caractère du terroir du sud ensoleillé du Portugal. La cuvée Palpite est élevée pendant 18 mois en barriques françaises.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre puissant, presque noir. Bouquet ouvert, d'une intensité typique, aux riches notes de baies noires, sur des touches d'épices orientales et de belles nuances toastées de barrique. Bouche au fruité velouté et généreux typique de l'Alentejo, d'une texture et d'une concentration impressionnantes. Baies noires, épices orientales, magnifiques tannins, d'une classe incomparable.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec du thon grillé, un surf & turf, du cochon de lait ou du poulet, mais également les légumes grillés, les plats en daube et le jambon cru. G

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Portugal

Sous-région: Alen

Produzent: VR Alentejo

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere R
11% Trincadeira

Artikelnummer: 0769222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Palpite

Grande Reserva
VR Alentejo

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere Rebsorten, 11% Trincadeira
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.