



Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Le meilleur de sa catégorie

Description:

Antonio Maçanita a déjà une grande pratique du vin, après avoir travaillé non seulement au Portugal, mais aussi en Californie, en Australie et dans d'autres régions viticoles de renom. Cette riche expérience s'illustre dans ce vin du sud de l'Alentejo qui possède une classe insoupçonnable à ce prix.

Profil aromatique:

Pourpre profond étincelant. Bouquet fruité très ouvert de baies noires et d'herbes sauvages sur de délicates nuances toastées. Belle ampleur dans la bouche juteuse aux opulents arômes de mûres, de cassis et de compote de prunes. L'exemple parfait d'un vin du sud de l'Alentejo au fruité riche et généreux, aux notes épicées typiques. Très beaux tannins tendres et veloutés, l'acidité est parfaitement intégrée et bien dosée. Belle complexité, longueur et potentiel. Puissant, intense, fruité et stimulant.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Portugal

Sous-région: Alentejo

Producteur: Fitapreta Vinhos

Elevage: 10 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet

N° article: 0747024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet
A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.