



Monte Fernão

Alentejano IG, Fitapreta Vinhos

Un séducteur fruité qui sent bon le soleil de l'Alentejo

Beschreibung:

L'Alentejo est une région de toute beauté située au sud de Lisbonne. De ses sols schisteux et graniteux sont issus des vins haut de gamme, assemblés à partir de cépages internationaux, mais aussi, de plus en plus souvent, à partir de cépages autochtones tels que le Touriga Nacional, le Tinta Roriz et l'Alicante Bouschet. António Maçanita est né en 1979, et c'est une véritable star parmi les jeunes vignerons portugais. Avec le Monte Fernão Reserva, il présente un vin qui accompagne parfaitement la cuisine contemporaine.

Degustationsnotiz:

Pourpre sombre et lumineux. Magnifique bouquet de baies bien mûres, sur de subtiles notes toastées et de fines herbes. Opulence de petits fruits noirs dans la bouche merveilleusement juteuse aux arômes de mûres, de cassis, de violettes, de prunes compotées, d'herbes sauvages et de chocolat noir. Les tannins sont souples et veloutés, belle douceur d'extrait, densité et substance jusque dans la longue finale.

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

Produzent: Fitapreta Vinhos

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2027

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

Artikelnummer: 0499021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejano IG
Fitapreta Vinhos

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.