



## 2017 Palpite Reserva Branco

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Une découverte portugaise!

**Description:**

Elevé à moitié dans des nouveaux fûts de chêne français. Excellent pour accompagner du poisson grillé.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Portugal  
**Région:** Alentejo  
**Sous-région:** Alentejo  
**Producteur:** Fitapreta

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Apogée:** Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Cépage(s):** 58% Arinto, 24% Verdelho, 18% Antão Vaz

**Référence:** 0831917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Palpite Reserva Branco**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	58% Arinto, 24% Verdelho, 18% Antão Vaz
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés