



## 2017 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Produit par l'œnologue star António Maçanita

### 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. Un vin opulent et chaleureux, qui accompagne à la perfection un plat mijoté.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre foncé avec des accents violets. Les baies noires sont déjà bien présentes dans le généreux bouquet où viennent se greffer des herbes fraîches et de légères nuances fumées de terroir. C'est un véritable voyage imagé dans l'Alentejo avec un fruit riche, juteux et gourmand, sur une belle note épicée. Les tannins sont incroyablement doux et veloutés, avec une acidité extrêmement modérée et bien intégrée. Complexité et densité impressionnantes, longueur en bouche et de surcroît un bon potentiel.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Alentejo
<b>Sous-région:</b>	Alentejo
<b>Producteur:</b>	FitaPreta Vinhos
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0747017

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

Taille: A7 74x105

### Fita da Fitapreta

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Origine:** Portugal  
**Notation(s):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional,  
Syrah, Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2024  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 8 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.