



2016 Palpite

Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

L'Alentejo, une région captivante

Description:

Un vin ensoleillé du Sud du Portugal, élevé 18 mois en fûts de chêne français.

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.

Pays d'origine: Portugal
Région: Alentejo
Sous-région: Alentejo
Producteur: FitaPreta Vinhos

Notation(s):
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s): 55% Aragonez (Tempranillo), 30% Alicante Bouschet, 15%
Touriga Nacional

Emballage: Carton de 6
Référence: 0769216075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palpite

Reserva
VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine: Portugal

Notation(s):

Traubensorte(en): 55% Aragonez (Tempranillo), 30% Alicante
Bouschet, 15% Touriga Nacional

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 15.0 %

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