

2016 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Aussi noir que de l’encre de Chine...

Description:
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.
Note de dégustation:
Violet foncé profond, bouquet aux fruits généreux et pénétrant, mûres, cassis, violettes avec des arômes du sud du Portugal. La bouche est ludique, avec un fruit vraiment délicieux et ouvert, une exploision de baies noires, délicates notes toastées, du poivre et du chocolat noir. Dans la finale assez longue, il montre une complexité et une multiplicité de couches impressionnantes, un merveilleux fondant et de la sensualité.
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
Producteur:	Fita Preta
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	47% Alicante, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Référence:	0499016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	47% Alicante, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch