



2018 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Le soleil portugais dans votre verre

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 vigneron portugais. Avec le Monte Fernão Reserva, il présente un vin qui accompagne parfaitement la cuisine contemporaine.

Note de dégustation:

Pourpre puissant. Opulence de petits fruits noirs bien mûrs dans le nez aux subtiles notes toastées et d'herbes sèches. La bouche délicieusement fruitée et juteuse est marquée par les mûres, le cassis, les violettes, les prunes compotées, les herbes sauvages et le chocolat noir. Les tannins sont doux et veloutés, l'extrait tendre et sans notes amères. Il offre une densité et une substance impressionnantes pour sa catégorie. Un vin gourmand et facile à boire que l'on appréciera à presque toutes les occasions, barbecue, fête ou simplement avec de bons amis.

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:	Fitapreta
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	47% Alicante Bouschet, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Référence:	0499018

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 Bouschet, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.