



2019 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 vigneron portugais. Avec le Monte Fernão Reserva, il présente un vin qui accompagne parfaitement la cuisine contemporaine.

Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant. Au nez beaucoup de fruits noirs mûrs, de délicats arômes toastés et des herbes séchées. Délicieux fruit dans la bouche étonnamment ouverte et juteuse, révélant de la mûre, du cassis, des violettes, des prunes confites, des herbes sauvages et du chocolat noir. Tannins doux et veloutés sans notes amères. Une densité et une substance impressionnantes pour sa catégorie, facile à boire avec un plaisir absolu. Il convient pour presque toutes les occasions, que ce soit pour les grillades, pour des festivités ou entre 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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	47% Alicante Bouschet, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Référence:	0499019

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: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.