



2020 Monte Fernão

Alentejano IG, 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:

Pourpre sombre et lumineux. Magnifique bouquet de baies bien mûres, sur de subtiles notes toastées et de fines herbes. Opulence de petits fruits noirs dans la bouche merveilleusement juteuse aux arômes de mûres, de cassis, de violettes, de prunes compotées, d'herbes sauvages et de chocolat noir. Les tannins sont souples et veloutés, belle douceur d'extrait, densité et substance jusque dans la longue finale.

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 Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo)
Référence:	0499020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejano IG
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo)
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.