



## 2015 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Issu du pays des chênes-lièges

### 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 des cépages Touriga Nacional, Tinta Roriz et 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 les saveurs variées de la cuisine contemporaine.

### Note de dégustation:

Pourpre sombre. Des nuances toastées de caramel rehaussent le nez marqué par les fruits noirs. La bouche au fruité gourmand est dominée par les mûres, le cassis, la violette, les prunes et les herbes fraîches, ainsi qu'un soupçon de chocolat amer. Les tannins sont moelleux et veloutés, sans rugosité ou amertume. C'est un vin dense et opulent, si facile à boire que l'on pourrait finir la bouteille s'en rendre compte. Parfait pour de multiples occasions, c'est le vin de fête idéal !

### 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.

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Pays d'origine:</b> | Portugal   |
| <b>Région:</b>         | Alentejo   |
| <b>Producteur:</b>     | FitaPreta Vinhos   |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20  |
| <b>Elaboration:</b>    | 12 Mois en Barrique  |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %   |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2022  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet |
| <b>Emballage:</b>      | Carton de 6  |
| <b>Référence:</b>      | 0499015075C6100  |

## 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  
**Traubensorte(en):** 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30%  
Alicante Bouschet  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.