



2019 Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Note de dégustation:

Robe profonde. Bouquet d'une grande complexité, marqué par les baies rouges et noires, avec des notes d'épices orientales, d'herbes et de réglisse, sur des touches toastées et de vanille. En bouche, ce Grande Reserva est à la fois complexe et puissant, élégant et fascinant. Un bijou de délicieux fruits, issu de variétés historiques de l'Alentejo auquel il est difficile de résister, avec une classe d'un niveau international. Nous sommes convaincus qu'avec un peu de maturité en bouteille il gagnera encore en densité et en amplitude, mais c'est d'ores et déjà un vrai régal.

Accompagne idéale:

Appréciez ce vin avec un steak de bœuf, de l'agneau, des brochettes de viande, du Pata-Negra grillé et des viandes braisées. Des volailles sauvages comme la pintade et des olives noires.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Portugal

Région: Alentejo

Sous-région: Alentejo

Producteur: Fitapreta

Notation(s): Parker 95/100

Elevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez (Tempranillo), 20% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Tinta Miúda, 5% Tinta Carvalha, 5% Baga

Référence: 0821619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva
VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine: Portugal
Notation(s): Parker 95/100
Cépage(s): 30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez (Tempranillo), 20% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Tinta Miúda, 5% Tinta Carvalha, 5% Baga
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.