

Monte Fernão Reserva

Alentejano VR, Fitapreta Vinhos

Tra patrimonio e terra: l'orgoglio alentejano di Fitapreta

Beschreibung:

António Maçanita coltiva la viticoltura naturale ai massimi livelli nell'Alentejo, tenendo conto del ricco patrimonio della regione. Vicino a Évora, in una tenuta medievale riccamente restaurata, il pluripremiato enologo produce vini di fama mondiale. Coltiva solo vitigni tipici del Portogallo e adatti al terroir dell'Alto Alentejo. Il suo Monte Fernão Reserva è un tipico rappresentante del soleggiato sud del Portogallo con i vitigni Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira. Maturato in barrique, colpisce per il suo forte fruttato, la cremosità e la sapidità.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso. Il bouquet rivela già generosi frutti a bacca scura, con delicati sentori di tostatura, spezie, vaniglia, liquirizia e caffè appena tostato. Al palato è corposo, fluido e denso, con frutti concentrati e intensi di mora, sambuco e prugna. Ha una consistenza meravigliosamente vellutata, con molta sostanza e un'acidità armoniosa a sostenerla. È un vino potente ma elegante del Portogallo meridionale, lungo e complesso nel finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Produzent: Portogallo
Produzent: Fitapreta Vinhos
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez (Tempranillo), 10% Trincadeira

Artikelnummer: 1382022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monte Fernão Reserva

Alentejano VR Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portogallo **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez

(Tempranillo), 10% Trincadeira

Da bere: da subito fino al 2030

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.