



## Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Abbinare questo vino a bistecche di manzo, agnello, spiedini di carne, Pata-Negra alla griglia e brasati. Pollame selvatico come la faraona e olive nere.

### Servierempfehlung:

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

**Paese di origine:** Portogallo

**Appellation:** Alen

**Produttore:** VR Alentejo

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 58% Alicante Bouschet, 35% Aragonez (Tempranillo), 7% Baga

**Artikellnummer:** 0821617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva  
VR Alentejo

|                       |                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Portogallo                                                                                                                                      |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100                                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 58% Alicante Bouschet, 35% Aragonez (Tempranillo), 7% Baga                                                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 24 Mesi in barrique                                                                                                                             |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |