



Palpite

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Grande Reserva dell'enologo António Maçanita

Beschreibung:

L'Alentejo portoghese, patria della Palpite, è un paradiso viticolo unico. António Maçanita proviene da questa regione e si è dedicato alla coltivazione delle varietà autoctone. Ha piantato le sue viti dove ha individuato le condizioni migliori per le rispettive varietà. Il risultato sono vini che mostrano il carattere del terroir del soleggiato Portogallo meridionale. La Cuvée Palpite matura per 18 mesi in barrique francesi.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora potente, quasi nero. Un bouquet aperto di tipica intensità, con ricche note di bacche nere, sentori di spezie orientali e belle sfumature di botte tostata. Al palato, un frutto vellutato e generoso, tipico dell'Alentejo, con una struttura e una concentrazione impressionanti. Bacche nere, spezie orientali, tannini magnifici, classe incomparabile.

Ideale con:

È delizioso con il tonno alla griglia, il surf & turf, il maialino da latte o il pollo, ma anche con le verdure grigliate, i piatti in umido e il prosciutto crudo. G

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Portogallo

Appellation: Alen

Produzent: VR Alentejo

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere R
11% Trincadeira

Artikelnummer: 0769222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palpite

Grande Reserva
VR Alentejo

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere Rebsorten, 11% Trincadeira
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.