

Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Il migliore della classe

Descrizione:

Antonio Maçanita ha già una grande esperienza nel campo del vino, avendo lavorato non solo in Portogallo, ma anche in California, Australia e in altre rinomate regioni vinicole. Questa ricchezza di esperienza si riflette in questo vino della regione meridionale dell'Alentejo, che vanta una classe insospettabile a questo prezzo.

Profilo aromatico:

Porpora intenso e scintillante. Bouquet molto aperto e fruttato di bacche nere ed erbe selvatiche con delicate note di tostatura. Al palato è corposo e succoso, con aromi opulenti di more, ribes nero e composta di prugne. Un perfetto esempio di vino dell'Alentejo meridionale, con frutta ricca e generosa e tipiche note speziate. Tannini molto fini, morbidi e vellutati, con acidità perfettamente integrata e ben bilanciata. Ottima complessità, lunghezza e potenziale. Potente, intenso, fruttato e stimolante.

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.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Portogallo

Appellation: Alentejo

Produttore: Fitapreta Vinhos

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet

Numero articolo: 0747024



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugallo
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.