

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:PortogalloAppellation:AlenProduzent:VR Alentejo

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 27% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 14% Castelão, 14% Trincad

Alfrocheiro Preto, Baga, Touriga Nacional

Artikelnummer: 0769220

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palpite

Grande Reserva VR Alentejo

Herkunft: Portogallo

Valutazioni: Parker 94/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 27% Alicante Bouschet, 25% Aragonez

(Tempranillo), 14% Castelão, 14% Trincadeira, 12% Alfrocheiro Preto, Baga, Touriga Nacional

Da bere: da subito fino al 2030

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.