



Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Un omaggio a David Booth

Descrizione:

La cuvée David Booth è stata creata in omaggio all'ex cofondatore della tenuta, David Booth, scomparso nel 2012. Il vino è dominato dal vitigno Aragones. Vengono utilizzati anche altri vitigni autoctoni portoghesi. Il vino viene prodotto esclusivamente nelle annate che garantiscono un raccolto perfetto. Un grande vino con un perfetto equilibrio tra frutta e legno.

Profilo aromatico:

Colore profondo. Un bouquet molto complesso, caratterizzato da bacche rosse e nere, con note di spezie orientali, erbe aromatiche e liquirizia, e sentori di tostatura e vaniglia. Al palato, questa Grande Reserva è complessa e potente, elegante e affascinante. Un gioiello di frutta deliziosa da varietà storiche dell'Alentejo a cui è difficile resistere, con una classe internazionale. Siamo convinti che con un po' di invecchiamento in bottiglia acquisterà ancora più densità e ampiezza, ma è già una vera delizia.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Portogallo

Appellation: Alentejo

Produttore: VR Alentejo

Allevamento: in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Carvalha

Numero articolo: 0821621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.