



2017 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Samtiger Verführer aus dem Alentejo

Descrizione del vino:

António Maçanita hat schon reichlich Weinerfahrung gesammelt, nicht nur in Portugal, sondern auch in Kalifornien, Australien und anderen namhaften Weinregionen. Das merkt man, denn dieser Wein aus dem südlichen Alentejo besitzt eine Klasse, die man bei seinem Preis nicht vermutet hätte. Ein warmer, voller Wein, der ein gutes Schmorgericht vortrefflich begleitet.

Nota di degustazione:

Dunkles Purpurrot mit violetten Akzenten. Im großzügiges Bukett bereits viel schwarze Beerenfrucht zeigend, dazu frische Kräuter und feine, leicht erdig-rauchige Nuancen. Ein echter Bilderbuch-Alentejo mit satter, saftig-verschwenderischer Frucht und toller Würze. Unglaublich softe und samtige Tannine, die Säure äußerst moderat und bestens eingebunden. Beeindruckende Komplexität und Dichte, langer Abgang und darüber hinaus noch gutes Potenzial.

Abbinamenti:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Fitapreta
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0747017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.