



2019 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Un seduttore dell'Alentejo

Descrizione del vino:

Antonio Macanita 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.

Nota di degustazione:

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 frutti ricchi e generosi 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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

PT

Regione:

Alentejo

Sottoregione:

Alentejo

Produttore:

Fitapreta

Valutazioni:

Score 17.5/20

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20%
Alicante Bouschet

Numero di articolo:

0747019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine: PT
Valutazioni: Score 17.5/20
Varietà d'uva: 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Maturità: fino a 2026
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.