



2020 Monte Fernão

Alentejano IG, Fitapreta Vinhos

Nero come l'inchiostro di china...

Descrizione del vino:

L'Alentejo è una splendida regione a sud di Lisbona. I suoi terreni scistosi e granitici producono vini di alta gamma, assemblati con varietà internazionali ma anche, sempre più spesso, con varietà autoctone come Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alicante Bouschet. António Mc Zanita, nato nel 1979, è una vera e propria star tra i giovani enologi portoghesi. Con il Monte Fernão Reserva, presenta un vino che si abbina perfettamente alla cucina contemporanea.

Nota di degustazione:

Porpora scuro e luminoso. Magnifico bouquet di frutti di bosco maturi, con sottili note di pane tostato ed erbe aromatiche. Al palato, il vino è succoso e ricco di frutti a bacca nera, con aromi di more, ribes, violette, prugne stufate, erbe selvatiche e cioccolato fondente. I tannini sono morbidi e vellutati, la dolcezza dell'estratto, la densità e la sostanza sono presenti fino al lungo finale.

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:

Portogallo

Regione:

Alentejo

Produttore:

Fitapreta

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo)

Numero di articolo:

0499020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejano IG
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo)
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.