



2019 Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	PT
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Fitapreta
Valutazioni:	Parker 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez (Tempranillo), 20% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Tinta Miúda, 5% Tinta Carvalha, 5% Baga
Numero di articolo:	0821619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Preta Cuvée David Booth

Grande Reserva
VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine:	PT
Valutazioni:	Parker 95/100
Varietà d'uva:	30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez (Tempranillo), 20% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Tinta Miúda, 5% Tinta Carvalha, 5% Baga
Maturità:	fino a 2036
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.