



2015 Fita da Fitapreta Reserva

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Samtiger Verführer

Descrizione del vino:

Antonio Macanita 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:

Nahezu schwarzes Purpurrot, großzügiges Bukett mit viel Intensität und der Frucht schwarzer Beeren, Kräutern und zart rauchig-erdigen Nuancen. Im Glas dann ein Bilderbuch-Alentejo mit unbändiger, verschwenderischer Frucht und typischer ätherisch-würziger Aromatik. Die Tannine sind samtig und weich, die Säure äußerst moderat und bestens eingebunden. Zeigt sehr gute Komplexität, Länge und Potenzial. Bei aller Kraft jederzeit elegant und stimulierend. Sehr viel guter Wein fürs Geld.

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:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Numero di articolo:	0747015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fita da Fitapreta Reserva

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.