



2014 Fita da Fitapreta Reserva

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Ein kraftvoller und köstlicher Rotwein.

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:

Tiefdunkles, intensives Purpurrot, reichhaltiger Duft schwarzer und roter Beeren, Veilchen und dezenten Röstaromen und Nüssen. Mit wiederum toller, attraktiver Frucht und Extraktsüße, reichlich Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und reife Pflaumen. Sehr schön die typische, ätherische Würze mit erdig-mineralischen Noten sowie feinsten Struktur der samtig-seidigen und reifen Tannine. Ein kraftvoller und köstlicher Rotwein aus dem sonnigen Süden Portugals, dem man unmöglich widerstehen kann.

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 2021
Varietà d'uva:	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Numero di articolo:	0747014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fita da Fitapreta Reserva

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Maturità:	Jetzt bis 2021
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.