



2021 Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Un hommage à David Booth

Description:

La cuvée David Booth a été créée en hommage à l'ancien cofondateur du domaine, David Booth, décédé en 2012. Le vin est dominé par le cépage Aragones. S'y ajoutent divers autres cépages autochtones portugais. Le vin est produit exclusivement dans des millésimes qui fournissent une vendange parfaite. Un grand vin avec un équilibre parfait entre le fruit et le bois.

Note de dégustation:

Robe profonde. Bouquet d'une grande complexité, marqué par les baies rouges et noires, avec des notes d'épices orientales, d'herbes et de réglisse, sur des touches toastées et de vanille. En bouche, ce Grande Reserva est à la fois complexe et puissant, élégant et fascinant. Un bijou de délicieux fruits, issu de variétés historiques de l'Alentejo auquel il est difficile de résister, avec une classe d'un niveau international. Nous sommes convaincus qu'avec un peu de maturité en bouteille il gagnera encore en densité et en amplitude, mais c'est d'ores et déjà un vrai régal.

Accompagne idéale:

Appréciez ce vin avec un steak de bœuf, de l'agneau, des brochettes de viande, du Pata-Negra grillé et des viandes braisées. Des volailles sauvages comme la pintade et des olives noires.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Portugal

Région: Alentejo

Sous-région: Alentejo

Producteur: Fitapreta

Notation(s): Score 19/20

Elevage: en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha

Référence: 0821621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine: Portugal
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo),
Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta
Carvalha
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Foudre
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.