



2012 Palpite

Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Spannendes Alentejo!

Descrizione del vino:

Aus Portugals sonnigem Süden, 18 Monate in französischen Barriquen gereift.

Nota di degustazione:

Kräftiges Purpurrot, in der Nase mit großzügigem, intensiven Bouquet dunkler Beerenfrüchte, floralen Noten und Gewürzen. Großartiges Mundgefühl mit ätherisch-würziger Art, lebendig und elegant und mit fein integrierten, stützenden Säurestruktur. Die präsenste, saftige Frucht ist schlicht köstlich, die samtigen Tannine geschliffen. Als mineralisch-feiner Wein auch ohne jede Schwere oder gar Marmeladigkeit, dafür mit perfekter Balance aus Kraft und Animation. Langer, fruchtintensiver Abgang. Gönnen Sie ihm ein großes Glas zur Entfaltung oder Dekantieren sie ihn.

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:	Parker 90/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	72% Aragonez (Tempranillo), 18% Touriga Nacional, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0769212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palpite

Reserva
VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Origine: Portogallo
Valutazioni: Parker 90/100
Varietà d'uva: 72% Aragonez (Tempranillo), 18% Touriga Nacional, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità: Jetzt bis 2023
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.