



## 2021 Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Un omaggio a David Booth

### Descrizione del vino:

La cuvée David Booth è stata creata in onore dell'ex cofondatore della tenuta, David Booth, scomparso nel 2012. Il vino è dominato dal vitigno Aragones. Vengono utilizzati anche altri vitigni autoctoni portoghesi. Il vino viene prodotto esclusivamente nelle annate che danno uve perfette. Un grande vino con un perfetto equilibrio tra frutta e legno.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Alentejo
<b>Sottoregione:</b>	Alentejo
<b>Produttore:</b>	Fitapreta
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha
<b>Numero di articolo:</b>	0821621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Preta Cuvée David Booth**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.