



## Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Bester seiner Klasse

### **Beschreibung:**

Antonio Maçanita bringt all seine internationale Erfahrung aus Kalifornien und Australien in diesen Wein ein. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker Charakter voller Tiefe und Harmonie. Trotz seiner hohen Qualität bleibt der Wein bemerkenswert zugänglich und offenbart seine Stärke mit angenehmer Leichtigkeit. Ein überzeugender Ausdruck des Alentejo, der Eleganz und Trinkfreude auf besondere Weise vereint.

### **Aromenprofil:**

Tiefdunkles, funkelndes Purpur, im Duft hocharomatisch mit attraktiver Frucht dunkler Beeren, Wildkräutern sowie zarten Röstaromen. Im Mund mit toller Fülle, Saftigkeit und satter Frucht reifer Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und eingelegten Pflaumen. Ein wahrer Bilderbuch-Wein aus dem südlichen Alentejo, der mit großzügiger, verschwenderischer Frucht, Intensität und typischer Würze rundum zu gefallen weiß. Die Tannine sind edel, weich und samtig, die Säure bestens eingebunden und äußerst moderat. Schöne Komplexität, Länge und Potenzial. Kraftvoll, intensiv, fruchtbetont und stimulierend.

### **Passt zu:**

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Portugal

**Subregion:** Alentejo

**Produzent:** Fitapreta Vinhos

**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet

**Artikelnummer:** 0747024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fita da Fitapreta**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.