



## 2017 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Samtiger Verführer aus dem Alentejo

### Beschreibung:

António Maçanita 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.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurrot mit violetten Akzenten. Im großzügiges Bukett bereits viel schwarze Beerenfrucht zeigend, dazu frische Kräuter und feine, leicht erdig-rauchige Nuancen. Ein echter Bilderbuch-Alentejo mit satter, saftig-verschwenderischer Frucht und toller Würze. Unglaublich weiche und samtige Tannine, die Säure äußerst moderat und bestens eingebunden. Beeindruckende Komplexität und Dichte, langer Abgang und darüber hinaus noch gutes Potenzial.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Alentejo
<b>Subregion:</b>	Alentejo
<b>Produzent:</b>	Fita Preta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0747017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fita da Fitapreta**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.