



## 2019 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Gaumenschmeichler 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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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>	Fitapreta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
<b>Artikelnummer:</b>	0747019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fita da Fitapreta**

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.