



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Palpite Rouge Reserve Vino

ROX008

### Historique

António Maçanita, fondateur et producteur de Fitapreta, est un leader dans l'industrie vinicole portugaise. Ses vins sont constamment reconnus lors de prestigieuses compétitions ou dans les ouvrages spécialisés. En 2004, à l'âge de 24 ans, il fonde Fitapreta en compagnie de David Booth, un viticulteur Anglais. Ils connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent le trophée pour le prix Alentejo par le International Wine Challenge.

### Reconnaissance

Concours Mondial de Bruxelles - Médaille d'or (2010 et 2008) Wine Enthusiast – 93 points (2008) Wine Enthusiast – 90 points (2006)

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région vinicole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	55% aragonez, 30% alicante, 15% touriga nacional
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano - Reserva	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Rubis profond avec notes violacées

#### Nez

Arôme concentré de fruits noirs combinant avec des notes subtiles à base de plantes et de fleurs.

#### Bouche

Un palette de fruits mûrs concentrés contrastant avec un tannin puissant mais bien équilibré se terminant par une finition persistante.

### Accord mets/vin

Carré de veau en croustade, longe de cerf aux champignons sauvages, filet mignon sauce bordelaise.

### Commentaires

Palpite est la réserve de vin rouge produite à partir d'une sélection des sections du vignoble et des meilleurs barils de tous les millésimes. Les raisins se développent et mûrissent dans le climat chaud et sec de la Méditerranée. Alors que les nuits fraîches aident à conserver l'acidité, les sols constitués de roches de schistes infertiles permettent des rendements de fruits sains et concentrés. La production du vignoble suit les protocoles de l'agriculture durable et les rendements sont dûment contrôlés pour une qualité supérieure. À une maturité optimale, les raisins sont cueillis à la main, triés et broyés. Les raisins sont ensuite transportés par gravité dans de petites cuves et fermentés uniquement par des levures indigènes à 27 ° C. La macération post-fermentation dure 21 jours. Le vin est mûri pendant 18 mois en barriques de chêne français

### En une ligne

Palpite est produit à partir des meilleures vignes du domaine et le résultat est extraordinaire. Concentration, élégance et texture fine.