Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

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

Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos 94 points - Robert Parker (mill 2019) 90 points - Robert Parker (mill 2021)

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	36% Alicante Bouschet, 35% aragonez, 12% Alfrocheiro, 9% trincadeira, 8% Castelão
Appellation	Vinho Regional Alentejano	**Conservation**	10 ans
Service	17ºC		

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 tanin puissant mais bien équilibré se terminant par une finition persistante.

Accord mets/vin

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

Commentaires

Sucre résiduel: 1,4 g/L 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 murissent 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.