



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



## Preta Cuvée Prestige

ROX009

### 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 connaissent un succès dès leur premier vin où ils reçoivent le trophée du meilleur vin de l'Alentejo par l'International Wine Challenge.

### Reconnaissance

95 points - Robert Parker (mill. 2019) 93+ points - Robert Parker (mill. 2018) 94 points - Robert Parker (mill. 2017)  
Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région vinicole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	Alicante Bouschet, aragonez, baga, trincadeira, Castelão, Tinta Carvalha
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano – Reserva	<b>Conservation</b>	15 à 20 ans
<b>Service</b>	Entre 16°C et 18°C		

<b>Description</b>	<b>Oeil</b>  Robe violet foncé <b>Nez</b>  Au nez, des arômes chaleureux, concentrés et intenses tels que des compotes de mûres et de bleuets, une touche florale et un subtil nez d'amande qui rappelle la maîtrise de l'élevage en barriques.  <b>Bouche</b>  Puissante sensation en bouche, des tanins fermes très mûrs et une finition qui est complexe et durable.
<b>Accord mets/vin</b>	Pièce de bœuf maturée, côte de veau rôtie, pigeon sauvage, champignons nobles, truffe.
<b>Commentaires</b>	Viticulture: Tous les raisins proviennent des vignobles de la plus haute qualité de la région de l'Alentejo, au sud du Portugal. L'agriculture est durable, la production est contrôlée et la qualité est améliorée en supprimant les branches secondaires et en taillant les grappes. Les vignes sont cultivées sur des sols très pauvres d'origine schisteuse ou granitique, produisant naturellement des raisins très concentrés. Vinification: Vendange manuelle en boîtes de 18 kg. Fermentation alcoolique et malolactique naturelle et spontanée. "Cuaison" de 28 jours. Vieillissement de 24 mois en barrique de chêne français. Sucre résiduel: 1,9 g/l
<b>En une ligne</b>	En mémoire de David Booth, fondateur, viticulteur et ami, parti trop tôt. Ce vin lui est dédié.