



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 connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent 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

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

Description

Oeil

Robe violet foncé

Nez

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.

Bouche

Puissante sensation en bouche, des tanins fermes très mûrs et une finition qui est complexe et durable.

Accord mets/vin

Pièce de bœuf maturée, côte de veau rôtie, pigeon sauvage, champignons nobles, truffe.

Commentaires

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. "Cuvaïson" de 28 jours. Vieillessement de 24 mois en barrique de chêne français. Sucre résiduel: 1,9 g/l

En une ligne

En mémoire de David Booth, fondateur, viticulteur et ami, parti trop tôt. Ce vin lui est dédié.