ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Palpite Reserva Rouge

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

91 points - Robert Parker (mill 2023)
92 points - James Suckling (mill 2023)
93 points - James Suckling (mill 2022)
94 points - Robert Parker (mill 2019)
90 points - Robert Parker (mill 2021)
Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	Alicante Bouschet, aragonez, trincadeira, Castelão, autre(s)
Appellation	Vinho Regional Alentejano	**Conservation**	10 ans
Service	17ºC		

Description

Oeil Rubis profond avec notes violacées

Nez Arômes concentrés de fruits noirs avec des notes subtiles herbacées et de fleur.

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 croûte, longe de cerf aux champignons sauvages, filet mignon sauce bordelaise.

Commentaires Sucre résiduel: 1,4 g/L
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 pressés. 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 vieillit pendant 18 mois en barriques de chêne français.

Développement durable.

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