

2021 FitaPreta

Fitapreta
Vinho Regional Alentejano
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Eine unglaubliche Kraft und geniales Fruchtbouquet, voller Kirschen, Cassis und rotbeerigen Aromen, umhüllt von frischen Kräuteraromen und etwas Lavendel mit Pfeffer. Bleibt auch am Gaumen wunderbar vollmundig, cremig und sehr harmonisch. Unglaublich, wie dieses Fruchtpaket seine kraftvolle Extraktsüsse im Mund entlädt und umgehend Lust auf den nächsten Schluck macht. Mit etwas Belüftung weichen die Fruchtaromen den noblen Kräuteraromen, das trinkt sich hervorragend. Im Abgang mit toller Länge und Harmonie.

Typ: Rotwein

Land: Portugal

Region: Alentejo

Genussreife: Jetzt - 2030

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten:
Tempranillo,Trincadeira,Alicante Bouschet

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 90

Vino Vario: 17+

Produzenten-Informationen

Der Insidertipp aus Portugal. António Maçanita kann auf bedeutende Ausbildungs- und Karrierestationen im Napa Valley, bei d'Arenberg in Australien und im Château Lynch-Bages in Bordeaux zurückblicken. Ein weiterer Lehrmeister war der berühmte, mehrfach als Winzer des Jahres ausgezeichnete Luis Duarte aus dem Alentejo. Auf Fitapreta konnte er für seine Weine schon nach kurzer Zeit exzellente Bewertungen bei Weinkritikern erzielen. Schnell war er der Insidertipp in Portugal. Fitapreta erzeugt Weine, die einerseits den Terroircharakter der Region Alentejo widerspiegeln, anderseits aber auch autochthone Rebsorten wie Baga, Trincadeira und andere. Durch das trockene Klima und die schiefer- und granithaltigen Böden entstehen elegante, fruchtige und gleichzeitig kräftige Weine. Eines der Hauptziele von Fitapreta ist es, den Weinanbau nachhaltig und im Einklang mit der Natur zu betreiben. Auf den mineralhaltigen Schieferböden der Region Alentejo werden unter anderem Tempranillo, Trincadeira, Baga und Verdelho angepflanzt. Es findet nur Handlese statt, alle Trauben werden entstielt und schonend angequetscht. Dazu kommt: Verzicht auf Pumpen unter Ausnutzung der Schwerkraft zum Mosttransport, schonendes Auspressen zur Vermeidung unnötiger Bitterstoffe, sorgfältige Auswahl der Fässer aus portugiesischer und französischer Eiche und Durchführung

einer langen Post-Fermentation. Ein Aufwand, der sich auf jeden Fall lohnt, denn so wurde António Maçanita zum Weinmacher des Jahres 2016 gewählt. Er folgte seinem Vorbild Luis Duarte. Wir werden ihn und seine Weine auf jeden Fall weiterhin aufmerksam verfolgen. António hat mit seinem Tatendrang auch in der Rioja und auf den Azoren, wo er gerade der Retter einer ganzen Weininsel wird, das Zeug, eine Art Telmo Rodriguez Portugals zu werden.