

Fita Preta: Vinhos feitos com paixão

POR *António Mendes Nunes*

FITAPRETA VINHOS

Os enólogos António Maçanita e o inglês David Booth fundaram em 2004 a Fita Preta Vinhos. Dois jovens (António tinha 24 anos), mas ambos já com experiência de vida e, no mundo dos vinhos, bastante sedimentada. David morreu em 2012 de doença súbita, aos 47 anos. António continua com o projecto, que se divide em quatro séries: Fita Preta (em que se procura a expressão máxima do terroir), Palpite (o vinho de que damos nota de prova e que procura expressar a harmonia entre as uvas, o terroir e intuição do homem), Preta (só produzido em anos excepcionais) e a série Assinatura, que são vinhos de mudança, às vezes em direcção a coisas novas, outras vezes num regresso ao passado, mesmo em termos de castas que passaram de moda. As vinhas são de agricultores sob contrato com um acompanhamento permanente.



PALPITE TINTO 2011 - 16€ Feito maioritariamente de aragonez, com cabernet sauvignon e touriga nacional. A fermentação alcoólica sem adição de leveduras é feita em cubas de inox. O estágio de 18 meses é feito em barricas de carvalho francês. Cor carregada, aroma de frutos vermelhos com sugestões mentoladas. Na boca mostra boa estrutura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente. Um bom alentejano.

«...procura expressar a harmonia entre as uvas, o terroir e intuição do homem...»

«Cor carregada, aroma de frutos vermelhos com sugestões mentoladas. Na boca mostra boa estrutura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente. Um bom alentejano»