FITAPRETA
VINHOS

a Laranja Mecânica

Nº 5
N/V
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:
António Maçanita, A Laranja Mecânica, Vinho Regional Alentejano, Fitapreta Vinhos, Non Vintage.

CASTAS
Arinto, Roupeiro, Verdelho, Alincante Branco, Trincadeira-das-Pratas, Fernão Pires, Rabo de Ovelha.

ÁLCOOL: *11,0% Vol.*

CONCEITO
Depois da primeira e suave prensagem, as uvas ainda têm 10 a 15% de sumo. Deixámos essas uvas macerar por 7dias e depois voltámos a prensar e retirámos mais sumo, mais concentrado. Este sumo foi fermentado espontâneamente.

O resultado é desconcertante, indisciplinado, disruptivo, perturbador... de uma maneira muito deliciosa. Não é um filme, é um vinho. É a nossa Laranja Mecânica, pois a vida às vezes aplica uma pressão angustiante que apenas tentamos suportar. Aqui, transferimos a pressão mecânica para as peles, o que é uma maneira de lidar bastante saudável.

NOTAS DE PROVA
Cor laranja mel, nariz muito exuberante, notas de laranja cristalizada, algum marmelo quase toques de vindima tardia. Ataque cheio, super texturado a meio de prova, guloso, mas com muita frescura.

ORIGEM
Vinho Regional Alentejano

PRODUÇÃO
15 000 garrafas numeradas de 0.75L.



SOLOS
Graníticos.

VITICULTURA
As nossas vinhas estão em produção biológica certificada e também certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO
As uvas depois da primeira prensagem, são maceradas por cerca de uma semana, com o pouco sumo que lhe sobra (10% a 15%), seguidamente voltamos a prensar estas massas, o sumo libertado é decantado a frio com fermentação espontânea, não é adicionado qualquer sulfuroso até ao final da fermentação. Existe depois uma fermentação malolática completa. Engarrafado em maio de 2026.

ESTÁGIO
Inox.

GASTRONOMIA
Ótimo branco para arranque de refeições como uma harmonização clássica de Foie gras, ou uma terrina, um branco muito interessante na transição brancos tintos, pela sua intensidade e concentração.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO
Conservar a 6-8ºC, para servir a 10ºC e beber a 12ºC.

ANÁLISES
Sulfitos: 30 < SO_2 < 60mg/L
(limite de sulfitos vinho biológico <150mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L)

ENOLOGIA:
A. MAÇANITA & SANDRA SÁRRIA
PATRÍCIA NUNES

Fitapreta Vinhos, Lda.
Paço Morgado de Oliveira, EM527 km10
7000-016 Graça do Divor, Évora - Portugal
Tlf: +351 915 880 095 | 213 147 297
E-mail: info@fitapreta.com
www.fitapreta.com

SUSTAINABLY PRODUCED
Certificate nº 021