

CASTELÃO

- CHÃO DOS EREMITAS -

2018
DOC ALENTEJO

FICHA TÉCNICA

CASTA

100% Castelão. O Castelão é uma casta do antigo encepamento do Alentejo, irmã do Moreto e filhas do cruzamento das castas Sarigo x Alfrocheiro Preto.

CONCEITO

Um 100% Castelão. Um vinho desconcertante, que demonstra o papel desta casta no antigo encepamento do Alentejo. Frescura e pureza.

A VINHA "CHÃO DOS EREMITAS"

Idade da vinha: 51 anos

Altitude: 256-267m

Solos: Solos Graníticos - Litólicos Não Húmicos de origem granítica, são solos pouco evoluídos, formados, textura arenosa, sem agregados, ligeiramente ácidos.

Localização: Localizada no sopé sul da Serra d'Ossa.

História: Este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra mantendo o chão fresco no tórrido calor alentejano, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, o local era conhecido como o Chão dos Eremitas, "Chão" termo antigo para zona plana, e dos "Eremitas" referente aos monges Eremitas da ordem de São Paulo. Aqui existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, a vinha teve tal importância que uma Bula Papal em 1397 isenta os "Pauperes Eremitas" de pagar tributos (impostos) nas suas vinhas. Mas a arqueologia vai mais longe, pois a descoberta da única ânfora de vinho fenícia do interior do País, que data do séc. VIII a.C, liga este local ao vinho cerca de 900 anos antes da chegada dos Romanos, no que são 3,000 anos de história ligada ao vinho.



VITICULTURA

Uvas em regime de produção integrada certificada sem uso de herbicidas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea, curtimenta de 35 dias e estágio de 18 meses em barrica.

NOTAS DE PROVA

Cor granada ruby frágil. Aroma muito fino, com notas de ameixa, tabaco e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado com boa frescura. A textura monta no meio de prova, todo em elegância, termina com taninos presentes e firmes.

GASTRONOMIA

Um tinto com boa acidez bom peixes gordos complexo e carnes de tacho.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 14°C para ser servido a 16°C e bebido a 18°C.

SULFITOS

SO₂ < 60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ÁLCOOL: 14% Vol.

PRODUÇÃO

997 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Junho de 2021.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Lda.

Tapada da Ajuda, ISA, Edf. INOVISA

1349-017 Lisboa - Portugal

Tlf: +351 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com

Website: www.fitapreta.com