

FICHA TÉCNICA

CASTAS

As uvas são provenientes de duas vinhas: a Vinha da Nora (40%) tem 38 anos, em produção biológica desde 2015, field blend de Roupeiro, Rabo de Ovelha, Arinto, Tamariz, Alicante Branco e Antão Vaz; da Vinha de Vale do Cepo (60%), com 52 anos e certificada como produção integrada, as castas são Roupeiro (sin. Síria), Alicante Branco (sin. Boal de Alicante), e Tamariz (sin. Trincadeira das Pratas).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

CONCEITO

Fitapreta Branco é um vinho de origem, um esforço para ressuscitar a velha fórmula dos brancos do Alentejo, utilizando castas típicas da região. Algumas castas como Tamariz (sin. Trincadeira das Pratas) e Alicante Branco (sin. Boal de Alicante) estão reduzidas a poucos hectares. Produzido com intervenção mínima, expressa os aromas e sabores puros do Alentejo.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com aroma intenso a citrinos com notas minerais a refrescarem o conjunto. Ataca com bom volume e é rico na retro. Termina com uma frescura impressionante em harmonia com boa fruta. O final é bastante persistente.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

GASTRONOMIA

Fresco, com boa acidez e alguma untuosidade, funciona bem com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.



SOLOS

Graníticos.

VITICULTURA

Vinhas com idade entre 38 e 52 anos. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são apanhadas entre as 3 e 4 horas da madrugada, prensagem do cacho inteiro. Sólidos suspensos assentaram naturalmente (6-12h). Fermentação 85% em cubas verticais, 5% em pequenas cubas horizontais e 10% em barricas neutras. Fermentação espontânea. Após fermentação, ficou em borras até final de Fevereiro, quando foi engarrafado.

PRODUÇÃO

29.800 garrafas de 0,75L.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6°C, servir a 10°C, e ser bebido a 12°C.

ANÁLISES

Sulfitos: 45 < SO₂ < 65 mg/L
(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/L).
Vegan.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

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