

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Castelão (Periquita), Touriga Nacional e Aragonez (Tempranillo).

CONCEITO

O nosso Fita Preta em Rosé “acaba-dinho de esmagar” é um Rosé que explora a pureza da fruta fresca, das castas autóctones: Castelão, Touriga Nacional e Aragonês. É fino, fresco e mostra o melhor Rosé de cada vindima.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa blush pálido, aroma floral e notas de fruto vermelho bosque. Boa textura e frescura persistente no final de prova.

CLIMA

Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C para ser bebido a 12°C.

ANÁLISES: SO₂<75mg/L (biológico/organic standards <150 mg/L; demeter standards<90 mg/L).



FRESHLY SQUEEZED

SOLOS

As uvas vêm de vinhas próprias, sem rega, com idade média de 20 anos e de solos maioritariamente graníticos, resultante da degradação da rocha-mãe variando o percentual de calcário de parcela a parcela, variando os PHs dos solos entre 5.7 e 8.2. A água estar próxima é um fator determinante em todas as nossas vinhas, em que os lençóis freáticos estão próximos, garantindo solos frescos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna com vista a garantir que as uvas estejam frescas, seguido de esmagamento suave para cuba por gravidade (as uvas nunca tocam em bombas), com bica (válvula) aberta. Depois, decantação a frio natural, sem qualquer aditivo. Fermentação espontânea em cubas de inox sem qualquer barrica (unoaked). 100% sangria.

ÁLCOOL: 12,5%.

GASTRONOMIA

Este rosé é bom de convívio, para arrancar a refeição. Pela sua textura e frescura funciona com pratos leves, peixe e marisco, e comida asiática como sushi e indiano.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA