

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, O Arinto das Indígenas do Morgado, DOC Alentejo, Fitapreta Vinhos, 2025.

CASTAS

100% Arinto.

CONCEITO

Foi em 2010 que arrancámos o nosso primeiro ensaio Branco de indígenas. Hoje 15 anos mais tarde, todos os nossos vinhos são produzidos a partir de leveduras indígenas. Mas quais indígenas? As da adega? As da vinha? Aqui testamos apenas as leveduras da vinha do Morgado de Oliveira. Fizemos, portanto, um "pé de cuba" na vinha multiplicando apenas as leveduras da vinha e inoculámos diretamente as barricas com essas leveduras. O resultado? O nosso Arinto das indígenas do Morgado.

VINHA MORGADO DE OLIVEIRA

Ano de plantação da vinha: 2017

Altitude: 307-314 m

Localização: Paço do Morgado de Oliveira.

História: Os terrenos do Morgado de Oliveira são abençoados de água, sendo o aqueduto da água da prata alimentado pelos poços da propriedade comprados por D. João II ao Morgado de Oliveira no final do séc. XV. A vinha existia cá antes da instituição do Morgado em 1306. Sendo, segundo vários autores, a zona mais antiga de vinha em Évora que há memória.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela palha, nariz intenso, notas de tília, iodo na boca, texturado e tosco, como algo que só a natureza pode fazer.

GASTRONOMIA

Vinho com alguma concentração, intensidade aromática e notas terciárias, combina bem com peixes mais elaborados como fimo, caldeiradas, ou carnes brancas mais simples.



SOLOS

Solos residuais granitóides do tipo tonalitos, saibros.

VITICULTURA

Uvas provenientes da Vinha do Morgado de Oliveira, em produção biológica desde 2017.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento e decantação a frio durante cerca de 12 horas sem adição de sulfuroso, permitindo o mosto pré-oxidar. Fermentação a partir de "pé de cuba" das leveduras e bactérias indígenas da vinha do Morgado de Oliveira.

ESTÁGIO

15 meses sobre borra fina.

PRODUÇÃO

2 000 garrafas numeradas lançadas em agosto 2026.

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES

Sulfitos: $40 < SO_2 < 60$ mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/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