

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Arinto.

CONCEITO

Uma fermentação natural com alto teor de álcool, foi deixada no barril, o "Flor" começou a invadir o vinho, tornando-se interessante. Deixado a envelhecer por mais de 2 anos, o incentivo ao resultado do vinho "Flor" é algo especial extra-seco. Talvez se desenvolva algo aqui. Estamos a começar a nossa Solera.



VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica ocorreu em barricas de carvalho Francês.

PRODUÇÃO

350 garrafas.

ÁLCOOL

15,5% Vol.

FORMATO

0,375L.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, Ida.

Tapada da Ajuda nº841 - D Inovisa - I.S.A.

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213 147 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com