

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Tinta Carvalha, Castelão, Alfrocheiro Preto e Trincadeira, em tempos dominaram a paisagem vitícola da região, mas quase desapareceram.

CONCEITO

Os Paulistas, nome dado aos Eremitas da ordem de São Paulo que faziam há tanto tempo neste local o seu vinho, que se perdeu essa data nas memórias. No entanto a Bula Papal de 1397, isenta "Os Paulistas" de impostos nas suas vinhas, demonstrando a importância deste local. O local é especial e recebe dois riachos que trazem as águas da Serra D'Ossa e que mantêm a água próximo e os solo frescos, não havendo necessidade rega para o bom desenvolvimento das uvas. As uvas, também são de outro tempo, plantadas em 1970, a Tinta Carvalha, o Moreto, o Castelão, o Alfrocheiro e a Trincadeira, demonstram que existiu um outro Alentejo, sem rega e sem castas melhoradoras. Um Alentejo que vale a pena recuperar, é esse o nosso tributo aos Paulistas.

A VINHA "CHÃO DOS EREMITAS"

Idade da vinha: 48 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 tórido 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. 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

Vindima manual noturna, selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração entre 25 a 40 dias, seguido de estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby com alguns toques violeta, concentração média. No nariz, muito fruto de bosque vermelho, algum mato. Ataque fresco, boa fruta com notas de romã. Muito fino, longo e com estrutura.

GASTRONOMIA

Um tinto com boa acidez, bom para carnes com alguma gordura, pratos de tacho.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

SULFITOS

SO₂ < 95 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

PRODUÇÃO

4115 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Outubro de 2020.

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