

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Roupeiro, Antão Vaz e Verdelho.

CONCEITO

Vinho de fusão resultante do loteamento das melhores castas portuguesas com uma das melhores castas francesas.

ESTILO DE VINHO

Exuberante, frutado e fresco.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com aroma exuberante de frutos tropicais e notas de flor de laranjeira a marcar o tom. Na boca, ataca com bom volume onde a boa fruta é equilibrada com uma perfeita acidez. O final é bastante persistente.

GASTRONOMIA

Acompanha de forma soberba pratos de peixe, saladas e massas "al dente".



SOLOS

Argilo-calcários.

CLIMA

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

VINIFICAÇÃO

Vinificação manual muito selectiva em caixas de 20Kg. Transporte para a adega em camião de frio. Prensagem directa sem esmagamento, com defecação natural. A fermentação alcoólica ocorreu a 12°C, 90% em cuba de inox e 10% em barricas novas de carvalho francês.

ÁLCOOL

13% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda, 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