

? — Mourisco Branco — Alfrocheiro Preto — Sarigo — Donzelinho Branco
Roupeiro — Alicante Branco (Hebén) — Trincadeira das Pratas — Castelão — Moreto — Antão Vaz
(Boal de Alicante/Boal Cachudo) (antigo Tamarés)

ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

TINTA CARVALHA

- CHÃO DOS EREMITAS -

2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTA

100% Tinta Carvalha. A Tinta Carvalha é uma casta do antigo encepamento do Alentejo, 1/2 irmã do Castelão e do Moreto e filha do cruzamento das castas Sarigo x Alfrocheiro Preto.

CONCEITO

Um 100% Tinta Carvalha, o único vinho 100% desta casta em Portugal. Um vinho desconcertante, que demonstra o papel desta casta no antigo do encepamento do Alentejo. Frescura e pureza.

A VINHA “CHÃO DOS EREMITAS”

Ano de plantação: 1970

Altitude: 256-267 m

Solos: Solos Graníticos - Litólicos Não Húmicos de origem granítica, são solos pouco evoluídos, formados, textura arenosa, sem agregados, ligeiramente ácidos.

História: Localizada no sopé sul da Serra d'Ossa, 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,

“Chão” termo antigo para zona plana, e dos “Eremitas” referente aos monges Eremitas da ordem de São Paulo. 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.



VINIFICAÇÃO

As uvas, em solos graníticos e em regime de proteção integrada certificada, são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caiem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 40 dias em pelúculas, seguido de estágio de 12 meses em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Cor muito aberta, ruby, nariz intenso fresco, notas de fruto vermelho amargo, romã notas de grafite. Ataque tenso muito fino, elegante muita profundidade e tensão. Um tinto que mostra que o Alentejo pode ser outra coisa.

GASTRONOMIA

Um tinto com boa acidez bom peixes gordos complexo e carnes de tacho.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

SULFITOS

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

ÁLCOOL: 14% Vol.

PRODUÇÃO

4395 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Agosto 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


FITAPRETA
VINHOS