

FICHA TÉCNICA

CASTA

100% Alicante Branco. O Alicante Branco, foi e é também conhecido como o Boal de Alicante ou o Boal Cachudo e terá sido durante muitos anos uma casta importante no Alentejo. Gyrão, 1822, 50 anos antes da filoxera, cita vários "Boiais" mas dando especial destaque ao Boal Cachudo (sinónimo desta casta).

CONCEITO

Um 100% Alicante Branco, único em Portugal é um ensaio de casta exclusiva de Portugal, é o único no mundo. Este vinho testa o potencial de uma das castas antigas do encepamento do Alentejo com a modernização da viticultura quase desaparecidas.

A VINHA CHÃO DOS EREMITAS

Ano de plantação da vinha: 1970

Altitude: 256-267m

Localização: soplé sul da Serra d'Ossa.

História: Este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, 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.

SOLOS

Granitóides com forte presença de calcário ativo, sendo o pH do solo ligeiramente básico.



VITICULTURA

Uvas em regime de produção integrada certificada ou biológico sem uso de herbicidas.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, prensa directa, sem sulfitos até ao final de fermentação, sem decantação e fermentação espontânea em barricas velhas.

ESTÁGIO

12 meses de estágio sobre as borras primárias sem battonage e 3 meses de estágio em inox.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-citrino, nariz intenso, notas de toranja, pêssego e pólvora. Ataque cheio encorpado, excelente untuosidade e persistência.

GASTRONOMIA

Vinho com bastante concentração, bom para pratos de peixe no forno ou tacho e pratos de aves mais simples.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

ANÁLISES: 60 < SO₂ < 100 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

PRODUÇÃO

1998 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Outubro 2022.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

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