

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Baga ao Sol, IG Alentejano, Fitapreta Vinhos, 2022.

CASTAS

100% Baga - Alentejana.

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

CONCEITO

Carismática e famosa pela sua frescura e rusticidade, a Baga marca tanto um estilo de vinho como a identidade de toda uma região. Este Baga é Alentejano, o que é inédito e ensaia a casta mais a sul, onde o xisto, o sol e o calor, permitiram outros patamares de maturação. O resultado... é a Baga como nunca a provámos, sem nunca deixar de ser ela própria.

CLIMA

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

NOTAS DE PROVA

Uma Baga Alentejana e rústica como como deve ser, mas mais quente, com outro nível de maturação. Sem contacto com barrica, o que permite provar esta casta única numa região mais a sul, como nunca a vimos antes.

GASTRONOMIA

Carnes de tacho, caça e borrego. Onde a frescura da baga corta a gordura.

PRODUÇÃO

4 666 garrafas de 0,75L lançadas em setembro 2023.



SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, originando naturalmente uvas muito concentradas.

VITICULTURA

As uvas são cultivadas em regime de produção biológica sem recurso a herbicidas, estando a maioria em sequeiro, sem rega. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna. Seleção em mesa de escolha. As uvas são suavemente esmagadas e caem na cuba por gravidade. Pré-maceração a frio. Fermentações alcoólica e malolática espontâneas. "Cuivason" de 30 dias.

ESTÁGIO

12 meses em inox.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C, servir a 16°C, para ser bebido a 18°C.

ANÁLISES

*Sulfitos: 50 < SO₂ < 70 mg/L
(limite SO₂ vinho biológico < 100 mg/L; limite SO₂ vinho biodinâmico < 70 mg/L).*

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