

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

Field blend de Roupeiro, Antão Vaz, Rabo de Ovelha, Arinto, Tamarez, Alicante Branco.

**ÁLCOOL:** 12,5% Vol.

### CONCEITO

Uma procura para entender o impacto da vinificação de talha tradicional na produção de brancos do Alentejo. O respeito pelo barro local pelo pez tradicional, recorrendo a talhas alentejanas antigas, no entanto, revendo textos antigos que reforçam a vinificação em "bica aberta", sem contacto pelicular, e que preservam as características únicas dos solos e castas alentejanas.

### NOTAS DE PROVA

Um branco diferente, marcado pela talha, assente primeiro na fruta e frescura das castas, com uma segunda dimensão dominada pelas notas terrosas, quase químicas da talha. Na boca alguma textura, sempre suportado em tensão e acidez.

### ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

### PRODUÇÃO

4153 garrafas de 0,75L.

### GASTRONOMIA

Combina com saladas frescas, massas, peixes que reforcem as notas de terra como cogumelos, beterraba, trufa e notas frescas citrinas.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C, servir a 10°C, e ser bebido a 12°C.



### SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos de origem granítica argilo-calcários.

### VITICULTURA

Uvas provenientes da Vinha da Nora, com 37 anos, em produção biológica desde 2015.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento, sem qualquer adição de sulfitos ou qualquer outro aditivo. O mosto decanta 6-12h e é colocado em talhas de dimensões entre 600-1000 litros. As talhas são antigas, pesgadas na forma tradicional com uma mistura de resina de pinheiro e cera de abelha, tendo as talhas uma idade compreendida entre 1906-1946.

### ESTÁGIO

Estágio sobre borra, 2 meses em talha e 10 meses em inox.

### ANÁLISES

Sulfitos: 50 < SO<sub>2</sub> < 70 mg/L

(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90mg/L).



PT-BIO-08

AGRICULTURA UE

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