

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

100% Castelão. O Castelão é uma casta do antigo encepamento do Alentejo, irmã do Moreto e filhas do cruzamento das castas Sarigo x Alfrocheiro Preto.

### CONCEITO

Um 100% Castelão. 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 da vinha: 1970

Altitude: 256-267m

Localização: sopé 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 biológica certificada, sem uso de herbicidas.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea, curtimento de 35 dias e estágio de 18 meses em barrica.

### NOTAS DE PROVA

Cor granada ruby frágil. Aroma muito fino, com notas de ameixa, tabaco e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado com boa frescura. A textura monta no meio de prova, todo em elegância, termina com taninos presentes e firmes.

### GASTRONOMIA

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

### PRODUÇÃO

1 795 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em março 2023.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ÁLCOOL: 13% Vol.

### ANÁLISES

SO<sub>2</sub> < 80 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos 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

Phone: +351 915 880 095 | 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com

www.fitapreta.com