

### FICHA TÉCNICA

#### CASTAS

As uvas são provenientes de duas vinhas: a Vinha da Nora (40%) tem 38 anos, em produção biológica desde 2015, field blend de Roupeiro, Rabo de Ovelha, Arinto, Tamariz, Alicante Branco e Antão Vaz; da Vinha de Vale do Cepo (60%), com 52 anos e certificada como produção integrada, as castas são Roupeiro (sin. Síria), Alicante Branco (sin. Boal de Alicante), e Tamariz (sin. Trincadeira das Pratas).

**ÁLCOOL:** 12,5% Vol.

#### CONCEITO

Fitapreta Branco é um vinho de origem, um esforço para ressuscitar a velha fórmula dos brancos do Alentejo, utilizando castas típicas da região. Algumas castas como Tamariz (sin. Trincadeira das Pratas) e Alicante Branco (sin. Boal de Alicante) estão reduzidas a poucos hectares. Produzido com intervenção mínima, expressa os aromas e sabores puros do Alentejo.

#### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com aroma intenso a citrinos com notas minerais a refrescarem o conjunto. Ataca com bom volume e é rico na retro. Termina com uma frescura impressionante em harmonia com boa fruta. O final é bastante persistente.

#### ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

#### GASTRONOMIA

Fresco, com boa acidez e alguma untuosidade, funciona bem com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.



#### SOLOS

Graníticos.

#### VITICULTURA

Vinhas com idade entre 38 e 52 anos. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas são apanhadas entre as 3 e 4 horas da madrugada, prensagem do cacho inteiro. Sólidos suspensos assentaram naturalmente (6-12h). Fermentação 85% em cubas verticais, 5% em pequenas cubas horizontais e 10% em barricas neutras. Fermentação espontânea. Após fermentação, ficou em borras até final de Fevereiro, quando foi engarrafado.

#### PRODUÇÃO

29.800 garrafas de 0,75L.

#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

#### ANÁLISES

Sulfitos: 45 < SO<sub>2</sub> < 65 mg/L  
(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/L).

*Fitapreta*  
**FITAPRETA**  
— Ancestral —  
ANTÓNIO MAÇANITA

A expressão "sentido de origem" é a busca do FITAPRETA branco. As uvas, todas vindimadas à mão, tentam recuperar a fórmula com castas autóctones conhecidas como Roupeiro, Antão Vaz, Rabo de Ovelha, Arinto, e outras quase extintas como Tamariz e Alicante Branco. É a nossa tentativa do puro branco alentejano.

Expressing a sense of place is the ultimate quest of FITAPRETA white. The grapes, all hand harvested, are mixed trying to recover the old formula of the alentejo white. The locally know grapes like Roupeiro, Antão Vaz, Rabo de Ovelha are blended with almost extinct grapes like Tamariz, Alicante Branco. It is our interpretation of the Alentejano White Wine.

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FITAPRETA

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