

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Castelão (Periquita), Touriga Nacional e Aragonez (Tempranillo).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

CONCEITO

O nosso FitaPreta em Rosé “acabadinho de esmagar” é um Rosé que explora a pureza da fruta fresca, das castas autóctones: Castelão, Touriga Nacional e Aragonez. É fino, fresco e mostra o melhor Rosé de cada vindima.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

CLIMA

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

NOTAS DE PROVA

Cor rosa blush pálido, aroma floral e notas de fruto vermelho bosque. Boa textura e frescura persistente no final de prova.

GASTRONOMIA

Este rosé é bom de convívio, para arrancar a refeição. Pela sua textura e frescura funciona com pratos leves, peixe e marisco, e comida asiática como sushi e indiano.

PRODUÇÃO

13 600 garrafas de 0,75L lançadas em março 2023.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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



FRESHLY SQUEEZED

SOLOS

As uvas vêm de vinhas próprias, sem rega, com idade média de 20 anos e de solos maioritariamente graníticos, resultante da degradação da rocha-mãe variando o percentual de calcário de parcela a parcela, variando os PHs dos solos entre 5.7 e 8.2. A água estar próxima é um fator determinante em todas as nossas vinhas, em que os lençóis freáticos estão próximos, garantindo solos frescos.

VITICULTURA

As uvas são cultivadas ou em regime de produção biológica ou em regime de Produção Integrada Certificada, a maioria em sequeiro, sem rega. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna com vista a garantir que as uvas estejam frescas, seguido de esmagamento suave para cuba por gravidade (as uvas nunca tocam em bombas), com bica (válvula) aberta. Depois, decantação a frio natural, sem qualquer aditivo. Fermentação espontânea em cubas de inox sem qualquer barica (unoaked). 100% sangria.

ANÁLISES

Sulfitos: 50 < SO₂ < 70 mg/L
(limite SO₂ vinho biológico < 150 mg/L; limite SO₂ vinho biodinâmico < 90mg/L).

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fitapreta Vinhos, SA.

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