

? — Mourisco Branco — Alfrocheiro Preto — Sarigo — Donzelinho Branco
Roupeiro — Alicante Branco (Hebén) — Trincadeira das Pratas — Castelão — Antão Vaz — Tinta Carvalha



MORETO

- CHÃO DOS EREMITAS -

2021
DOC ALENTEJO

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Moreto. A Moreto é uma casta do antigo encepamento do Alentejo, imã do Castelão e filha do cruzamento das castas Sarigo x Alfrocheiro Preto.

CONCEITO

Um 100% Moreto, um dos poucos vinho a 100% desta casta em Portugal. Um vinho desconcertante, que demonstra o papel desta casta no antigo do encepamento do Alentejo. Frescura e potência.

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, 100% desengaçadas, caiem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 35 dias em películas, seguido de estágio de 18 meses em barricas velhas.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby intenso, concentração média, fruto preto quase maduro, com notas de bosque, ataque cheio, concentrado com boa frescura e estrutura persistente no final de prova.

GASTRONOMIA

Pratos de carne, desde um entrecôte grelhado até um prato de tacho.

PRODUÇÃO

2399 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: 14% Vol.

ANÁLISES

50<SO₂<80 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/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