

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Os Paulistas branco, DOC ALENTEJO, Fitapreta Vinhos, 2022.

CASTAS

Alicante Branco, Roupeiro, Tamez e Rabo de Ovelha.

CONCEITO

No sopé da Serra d'Ossa, está este Chão dos Eremitas, local onde os Eremitas da Ordem de São Paulo, Os Paulistas, escolheram plantar as suas vinhas. Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra mantendo o chão fresco no tórido calor alentejano. Estas vinhas eram de tal importância que uma Bula Papal de 1397 isenta Os Paulistas de tributos nas vinhas e reforça a sua importância. Este Paulistas Branco provém de uma parcela plantada em 1969 em modo de coplantação (vinha de mistura), revelando um Alentejo que se perdeu no tempo.

A VINHA CHÃO DOS EREMITAS

Ano de plantação da vinha: 1969

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.

PRODUÇÃO

1 989 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em novembro 2023.

ÁLCOOL: 12,5% Vol.



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. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, prensa direta, sem sulfitos até ao final de fermentação, sem decantação, fermentação alcoólica e maloláctica espontâneas em barricas velhas. Estágio de 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino e nariz com notas de tília, citrinos, e alguma folha seca. Na boca ataque com acidez, textura, e muita untuosidade. Na retro repetem-se aromas, alguns aromas lácteos, nata.

GASTRONOMIA

Combina com peixe branco gordo como lírio, xaréu, cheme e dourada na sua versão pura, grelhado e ao sal, aguentando alguma gordura, nata, manteiga.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

ANÁLISES

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

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