

FICHA TÉCNICA

CASTAS

35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 17% Castelão, 11% Trincadeira, 12% outras (Alfrocheiro, Baga, Tinta Carvalha, Tinta Miúda, Touriga Nacional).

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

CLIMA

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

NOTAS DE PROVA

Cor violeta escuro concentrada com aroma concentrado de frutos vermelhos; notas subtis de mentol com fruta madura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente.

GASTRONOMIA

Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas.

PRODUÇÃO

34 400 garrafas de 0,75L lançadas em março 2023.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C, servir a 16°C, para ser bebido a 18°C.



SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de xistos amarelos (60%) e graníticos (40%), originando naturalmente uvas muito concentradas.

VITICULTURA

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

IDADE DAS VINHAS

Entre 20 e 50 anos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna em caixas de 20 Kg. Seleção em mesa de escolha. As uvas são suavemente esmagadas e caem na cuba por gravidade. Fermentações alcoólica e malolática espontâneas. "Cuivason" de 21 dias.

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISES

Sulfitos: 30 < SO₂ < 80 mg/L
(limite SO₂ vinho biológico < 100 mg/L; limite SO₂ vinho biodinâmico < 70 mg/L).
Vegan.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA

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