

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez, 20% Castelão, 10% Trincadeira, 10% Tinta Miúda, 5% Tinta Carvalha e 5% Baga.

**ÁLCOOL:** 14,0% Vol.

### CONCEITO

O Preta, produzido desde 2004, apenas nos anos em que a Natureza permite, foi sempre feito numa complementaridade entre David e António até a colheita de 2011. David Booth, sócio fundador, viticultor e um ser humano de excepção, partiu cedo demais. O Preta, "Cuvée David Booth" desde 2013, é o nosso melhor esforço em produzir um vinho que faça David orgulhoso. Esta é a nossa homenagem. O Preta foi produzido nos anos 2004, 2005, 2007, 2008, 2011, 2013, 2014, 2015, 2017, 2018 e 2019.

### ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

### PRODUÇÃO

5 536 garrafas de 0,75L e 232 garrafas de 1,5L, numeradas e lançadas em Outubro 2022.



### SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, 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.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 18kg. Após a triagem, as uvas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas. As uvas caem directamente na cuba por gravidade, sem que sejam utilizadas bombas. Pré-maceração a frio até que a fermentação comece espontaneamente. Maceração total cerca de 40 dias.

### ESTÁGIO

24 meses em carvalho francês, 30% carvalho novo 70% carvalho francês de segundo e terceiro uso.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 14°C e servir a 16°C para ser bebido a 18°C.

### ANÁLISES

Sulfitos:  $60 < SO_2 < 80$  mg/L (limite de sulfitos vinho biológico UE  $< 100$  mg/L) (vinho biodinâmico  $< 70$  mg/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](mailto:info@fitapreta.com)

[www.fitapreta.com](http://www.fitapreta.com)