

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Castelão (Periquita), Trincadeira (Tinta Amarela) e Aragonez (Tempranillo).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

CONCEITO

Um Rosé "não datado" que junta a frescura das colheita mais jovens com a complexidade do estágio sobre borra, que apenas as colheitas mais antigas podem dar. É fino e complexo, sem nunca deixar de ser fresco e simples, como um grande Rosé deve ser.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão brilhante. Apresenta uma textura cremosa no palato que é equilibrada com uma acidez refrescante.

GASTRONOMIA

Acompanha de forma soberba pratos de peixe, marisco e saladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

PRODUÇÃO

3 750 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em abril 2023.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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



CUVÉE N° 6

SOLOS

As uvas vêm de vinhas com idade compreendida entre 20 e 50 anos. Os solos maioritariamente graníticos, resultante da degradação da rocha-mãe variando o percentual de calcário de parcela a parcela, variando os PHs dos solos de 5.7 e 8.2.

VITICULTURA

A água estar próximo é um fator determinante em todas as nossas vinhas, garantindo que os lençóis freáticos estão próximos, o que assegura solos frescos e uma viticultura sem rega, de sequeiro. As nossas vinhas estão cultivadas ou em regime de Produção Biológica ou em regime de Produção Integrada Certificada sem recurso a herbicidas, estando também todas dentro do Programa de Sustentabilidade da Vinha do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, seguido de esmagamento suave para cuba por gravidade (as uvas nunca tocam em bombas), com bica aberta (válvula aberta). Depois, decantação a frio natural, sem qualquer aditivo. Fermentação espontânea em cubas de inox ou barrica. 55% sangria e 45% prensa direta.

ANÁLISES

Sulfitos: 65 < SO₂ < 85
(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite vinho biodinâmico < 90 mg/L).

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA

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