

FICHA TÉCNICA

CASTA

100% Tamarés, tem agora o nome oficial de Trincadeira-das-Pratas. O Tamarés foi uma das castas brancas mais importantes do antigo encepamento Alentejano. Filha do cruzamento das castas Mourisco branco (Heben) com o Alfrocheiro Preto.

CONCEITO

Um 100% Tamarés, que hoje perdeu o seu nome e chama-se Trincadeira-das-Pratas. Este vinho testa o potencial desta casta parte do antigo do encepamento do Alentejo.

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 integrada certificada ou biológico sem uso de herbicidas.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, prensa directa, sem sulfitos até ao final de fermentação, decantação após 12h e fermentação espontânea em barricas velhas.

ESTÁGIO

12 meses de estágio sobre as borras primárias sem battonage e 3 meses de estágio em inox.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-citrino, nariz intenso fresco, notas citrinas, quase ananás, mas subtil. Ataque tenso muito fino, boa textura, excelente persistência e frescura.

GASTRONOMIA

Vinho com textura boa acidez e muita tipicidade bom com peixes gordos na grelha ou forno, marisco acompanhado de texturas gordas.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES: 60 < SO₂ < 100 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L).

ÁLCOOL: 13,0% Vol.

PRODUÇÃO

1995 garrafas numeradas de 0.75L.

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