

TINTO DE CASTELÃO - 2010

ALENTEJO - PORTUGAL

FICHA TÉCNICA

Castas: Castelão 100%

Denominação: Vinho Regional Alentejano.

Identidade: A Castelão (sin. Periquita) é uma casta de pouca concentração, que caiu para segundo plano nesta era dos tintos concentrados. Alentejana de raiz (de acordo com os últimos estudos), ocupa incomodamente a 3ª área de vinha da região, apesar de nos vinhos estar renegada a papéis secundários ou de figurante. Os “antigos” dizem, que não era na concentração que estava a sua virtude, mas sim na longevidade, “ela precisa de tempo”!. A este “Tinto de Castelão” foi-lhe então dado tempo. Tempo de curtimento (30 dias), tempo de barrica (24 meses), tempo de garrafa (20 meses) e.... tempo para ser ele próprio: na sua cor, mais frágil, na sua elegância e na persistência dos seus taninos. O resultado? Um sorriso nostálgico de algo vindo do passado.

Vinificação: As uvas são suavemente esmagadas e movidas por gravidade para dentro de cubas de inox cuja temperatura é regulada para a fermentação decorrer a 27°C com duas remontagens por dia. A fermentação é espontânea.

Envelhecimento: 24 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova: Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de ameixa, tabaco e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com boa frescura. A textura monta no meio de prova, todo em elegância, termina com taninos presentes e firmes.

Clima: Mediterrâneo, com dias quentes e secos e noites frias.

Produção: 2.600 garrafas 0,75l lançadas em Julho 2014.

Álcool: 14,0% em volume.

Conservação e Serviço: Conservar a 12 -14°C e servir a 16 °C para ser bebido a 18°C.

Viticultor: David Booth

Enólogo: António Maçanita



Fita Preta Vinhos, Lda.

Tapada da Ajuda n.º 84 I - D Inovisa - I.S.A.

1349-017 Lisboa - Portugal

Tel: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Telm: + 351 918 051 326

info@fitapreta.com | www.fitapreta.com