

Rosé da Fita Preta *non millésimé*

FICHA TÉCNICA

Castas: Castelão (Periquita), Trincadeira (Tinta Amarela), Aragonez (Tempranillo)

Conceito: Um Rosé “não datado” que junta a frescura das colheitas 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.

Denominação: Vinho Regional Alentejano.

Notas de Prova: Cor salmão muito ligeira. Apresenta uma textura cremosa no palato que é equilibrada com uma acidez refrescante.

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

Solos: Todas as nossas uvas provêm de vinhas da máxima qualidade da região do Alentejo, a sul de Portugal. As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, originando naturalmente uvas muito concentradas. O perfil aromático é ainda potenciado pelas práticas culturais como desfolha, desponta e monda de cachos verdes.

Vinificação: Vindima manual muito selectiva em caixas de 20Kg. Transporte para a adega em camião de frio. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha. 55% sangria e 45% prensa directa.

Álcool: 12,5% Vol.

Conservação e Serviço: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C.

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.

Enólogo: António Maçanita




FITAPRETA
VINHOS

Fita Preta Vinhos, Lda.

Tapada da Ajuda n.º 84 1 - D Invisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal

Phonel: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Mobile: + 351 918 051 326
info@fitapreta.com | www.fitapreta.com