

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Trincadeira.

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

CONCEITO

Casta típica alentejana, a Trincadeira Preta (sin. Tinta Amarela) de película fina e frágil, faz com que apodreça se chove e que fique em passa com temperaturas altas. Esta Trincadeira foi colhida no ponto possível, com foco no seu lado de fruta fresca. Uma brisa de frescura alentejana que se perdeu, mas que afinal esteve cá sempre. A Trincadeira... não é, afinal, assim tão Preta!

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

CLIMA

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

NOTAS DE PROVA

Cor granada-ruby frágil, nariz com notas de bosque molhado, cogumelo e especiada, com toques herbácios muito suaves. Na boca é muito fresco, bastante estruturado e de textura média.

PRODUÇÃO

3 600 garrafas de 0,75L.

GASTRONOMIA

Tinto fresco, elegante, acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego, onde a frescura da Trincadeira corta a gordura.



SOLOS

Solos de origem granítica.

VITICULTURA

As uvas são cultivadas ou em regime de produção biológica em sequeiro, sem rega. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna em palotes de 150 Kg. Seleção em mesa de escolha. Enchimento da cuba por gravidade. Fermentações alcoólica e malolática espontâneas. Vinificação de intervenção mínima.

ESTÁGIO

12 meses em cuba de inox sem contacto com barrica.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES

Sulfitos: 45 < SO₂ < 65 mg/L
(limite SO₂ vinho biológico < 100 mg/L; limite SO₂ 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

www.fitapreta.com