FICHA TÉCNICA

CASTAS

Roupeiro (70%) e Antão Vaz (30%).

CONCEITO

Vinho com base na metodologia antiga da Talha, em busca de complexidade e identidade regional (embora seja um contra-senso com a enologia actual), usando simultaneamente as técnicas de esmagamento/prensagem que defendemos.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Um branco diferente, marcado pela talha, assente primeiro na fruta e frescura das castas, com uma segunda dimensão dominada pelas notas terrosas, quase químicas da talha. Na boca alguma textura, sempre suportado em tensão e acidez.

CLIMA

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

LANÇAMENTO

3 870 garrafas de 0,75L lançadas em Novembro 2021.





Branco .Talha.

GARRAFA Nº 1706 | 3870

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Tapada da Ajuda, Edf. INOVISA, I.S.A. 1349-017 Lisboa - Portugal

Phone: +351 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

VINIFICAÇÃO

Vindima manual muito selectiva em caixas de 20kg. As caixas foram colocadas directamente na prensa sem esmagamento. O mosto depois de decantado foi colocado numa talha de 1000 litros com a data inscrita de 1946. A fermentação ocorreu então em talha, numa câmara de frio a 14°C durante cerca de 28 dias. O vinho foi decantado e estabilizado com bentonite e estabilizado por frio.

ÁLCOOL: 12,5%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

GASTRONOMIA

Combina com saladas frescas, massas, peixes que reforcem as notas de terra como cogumelos, beterraba, trufa e notas frescas citrinas.

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 argilo-calcários.



ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

