

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Alfrocheiro.

ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

CONCEITO

Ausente dos escritos antigos, o Alfrocheiro pensava-se por isso ser uma casta recente no território nacional. Hoje, a ciência explica que é uma das mais antigas, progenitora de castas como Castelão e Moreto. Este 100% Alfrocheiro é o primeiro teste de uma vinha de 47 anos, em que cada cepa é uma peça de arte esculpida pela natureza, resultando num vinho extremo, puro e floral, como nunca o provámos antes. O Alfrocheiro também queria estar nu.

VINIFICAÇÃO

Certificação de produção integrada, fermentação espontânea, sem contacto com barrica.



NOTAS DE PROVA

Cor escura violeta brilhante, nariz intenso, floral, algum químico típico de alfocheiro, notas terra e grafite. Ataque com boa densidade, puro, fresco com textura longa.

CLIMA

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

PRODUÇÃO

1 999 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL: 15,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C e servir a 14°C para ser bebido a 18°C.

GASTRONOMIA

Pratos de tacho com gordura.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, Ida.

Tapada da Ajuda - Inovisa - I.S.A.

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

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