ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

BAGA A ½ SOL

TINTO

2017

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
100% Baga - Alentejana.

CONCEITO
Carismática e famosa pela sua frescura e rusticidade, a Baga marca tanto um estilo de vinho como a identidade de toda uma região. Este Baga continua o ensaio da casta mais a sul, agora com uma Baga a ½ Sol, de vindima antecipada de quase 15 dias, seguido de estágio 24 meses em casco velho para acalmar o seu vigor . O resultado? Uma Baga mais fresca, mais fina, mais bosque... mas sem nunca deixar de ser... uma Baga Alentejana.

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA:
Uma Baga Alentejana e rústica como deve ser, mas mais quente, com outro nível de maturação.

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

PRODUÇÃO
2 334 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL
14% Vol.



SOLOS
Todas as nossas uvas provêem 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 selectiva em caixas de 20 Kg. Selecção em mesa de escolha. Enchimento da cuba por gravidade. Fermentações alcóolica e malolática espontâneas. "Cuivason" de 15 dias.

ESTÁGIO
12 meses em barricas neutras.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO
Conservar a 12-14ºC e servir a 16ºC para ser bebido a 18ºC.

CASTRONOMIA
Carnes de tacho, caça e borrego. Onde a frescura da baga corta a gordura.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, lda.
Tapada da Ajuda, Edf. Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal
Telefone: +351 213 147 | Fax: +351 213 643 018
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS