ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

? × Roupeiro | Mourisco Branco (Hebén) × Trincadeira das Pratas (antigo Tamarês) | Alfrocheiro Preto × Castelão | Sarigo × Moreto | Antão Vaz | Tinta Carvalha × Donzelinho Branco

ALICANTE BRANCO (aka Boal de Alicante e Boal Cachudo) 2018

- CHÃO DOS EREMITAS -

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTA

100% Alicante Branco. O Alicante Branco, foi e é também conhecido como o Boal de Alicante ou o Boal Cachudo e terá sido durante muitos anos uma casta importante no Alentejo. Gyrão, 1822, 50 anos antes da filoxera, cita vários "Boiais" mas dando especial destaque ao Boal Cachudo (sinónimo desta casta).

CONCEITO

Um 100% Alicante Branco, único em Portugal é um ensaio de casta exclusiva de Portugal, é o único no mundo. Este vinho testa o potencial de uma das castas antigas do encepamento do Alentejo com a modernização da viticultura quase desapareceram.

A VINHA "CHÃO DOS EREMITAS"

Ano de plantação: 1970
Altitude: 256-267 m
Solos: Solos Graníticos - Litólicos Não Húmicos de origem granítica, são solos pouco evoluídos, formados, textura arenosa, sem agregados, ligeiramente ácidos.
História: Localizada no sopé sul da Serra d'Ossa, este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra mantendo o chão fresco no tórrido calor alentejano, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, o local era conhecido como o Chão dos Eremitas, "Chão" termo antigo para zona plana, e dos "Eremitas" referente aos monges Eremitas da ordem de São Paulo. Aqui existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, a vinha teve tal importância que uma Bula Papal em 1397 isenta os "Pauperes Eremitas" de pagar tributos (impostos) nas suas vinhas. Mas a arqueologia vai mais longe, pois a descoberta da única ânfora de vinho fenícia do interior do País, que data do séc. VIII a.C, liga este local ao vinho cerca de 900 anos antes da chegada dos Romanos, no que são 3,000 anos de história ligada ao vinho.



VINIFICAÇÃO

As uvas, em solos graníticos e em regime de proteção integrada, são apanhadas entre as 3 e 4 horas da madrugada, prensa directa, sem sulfitos até ao final de fermentação, sem decantação e fermentação espontânea de 40% em barricas velhas, e controladas de 60% em inox. 12 meses de estágio sobre as borras primárias sem battonage.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-citrino, nariz intenso, notas de toranja, pêssego e pólvora. Ataque cheio encorpado, excelente untuosidade e persistência.

GASTRONOMIA

Vinho com bastante concentração, bom para pratos de peixe no fomo ou tacho e pratos de aves mais simples.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8ºC para ser servido a 10ºC e bebido a 12ºC.

ANÁLISES

SO_2<75 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

ÁLCOOL: *12,5% Vol.*

PRODUÇÃO

1955 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Dezembro de 2019.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Lda.
Tapada da Ajuda, ISA, Edf. INOVISA
1349-017 Lisboa - Portugal
Tlf: +351 213 147 297
E-mail: info@fitapreta.com
Website: www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS