? — Roupeiro — Alicante Branco (Boal de Alicante/Boal Cachudo) — Mourisco Branco (Hebén) — Trincadeira das Pratas (antigo Tamarês) — Alfrocheiro Preto — Castelão — Moreto — Sarigo — Antão Vaz — Donzelinho Branco

ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

TINTA CARVALHA
- CHÃO DOS EREMITAS -

2018
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTA
100% Tinta Carvalha. A Tinta Carvalha é uma casta do antigo encepamento do Alentejo,112 irmã do Castelão e do Moreto e filha do cruzamento das castas Sarigo x Alfrocheiro Preto.

CONCEITO
Um 100% Tinta Carvalha, o único vinho 100% desta casta em Portugal. Um vinho desconcertante, que demonstra o papel desta casta no antigo do encepamento do Alentejo. Frescura e pureza.

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 selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caiem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 40 dias em películas, seguido de estágio de 12 meses em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA
Cor muito aberta, ruby, nariz intenso fresco, notas de fruto vermelho amargo, romã notas de grafite. Ataque tenso muito fino, elegante muita profundidade e tensão. Um tinto que mostra que o Alentejo pode ser outra coisa.

GASTRONOMIA
Um tinto com boa acidez bom peixes gordos complexo e carnes de tacho.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO
Conservar a 14ºC para ser servido a 16ºC e bebido a 18ºC.

SULFITOS
SO_2<80 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

ÁLCOOL: *12,5% Vol.*

PRODUÇÃO
2449 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Janeiro de 2020.

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