FITAPRETA
TINTO

2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Aragonês (40%), Alicante Bouschet (30%), Trincadeira (20%) e Castelão (10%).

CONCEITO
Exprimir o Alentejo através de um vinho. Elaborado a partir de castas tipicamente alentejanas, a intervenção enológica é praticamente nula enaltecendo os verdadeiros aromas e sabores da região.

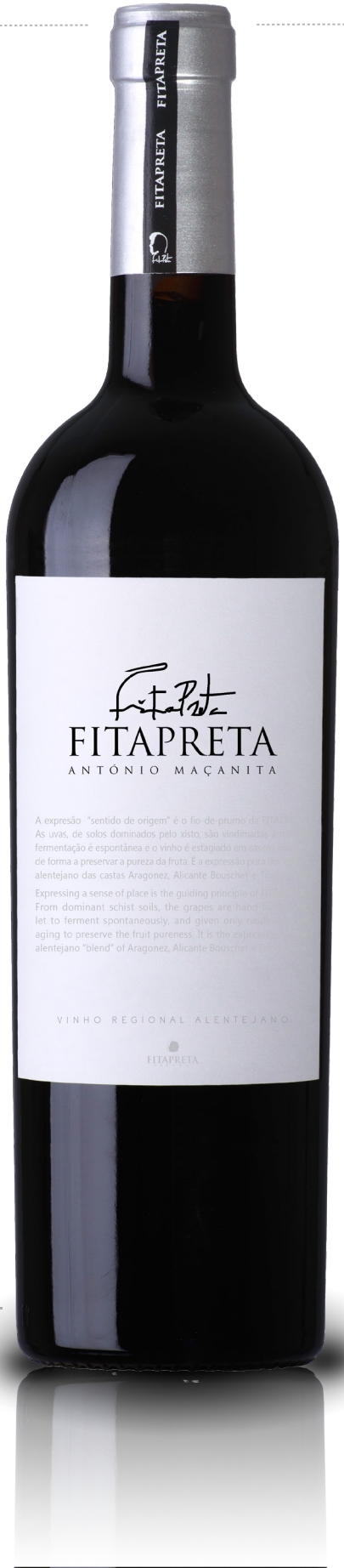
DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA
Cor violeta concentrado. Nariz intenso a frutos pretos frescos com notas de erva seca. Ataque cheio, encorpado, rico e guloso com notas de toffee e o final de boca a revelar taninos firmes e redondos.

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

LANÇAMENTO
60.000 garrafas lançadas em Novembro de 2020.

GASTRONOMIA
Funciona bem com carnes vermelhas grelhadas econdimentadas.



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
9 meses 50% em carvalho francês e 50% em cuba.

ÁLCOOL
14,5% Vol.

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.
Tapada da Ajuda n. 84 1 - D Inovisa - I.S.A
1349-017 Lisboa - Portugal
Phone: 351 213 147 297 | Fax: 351 213 643 018
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS