ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

a Laranja Mecânica

2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Boal de Alincante, Trincadeira-das-Pratas, Fernão Pires.

CONCEITO
Depois da primeira e suave prensagem, as uvas ainda têm 10 a 15% de sumo. Deixámos essas uvas macerar por 7dias e depois voltámos a prensar e retirámos mais sumo, mais concentrado. Este sumo foi fermentado espontâneamente. O resultado é desconcertante, indisciplinado, disruptivo, perturbador... de uma maneira muito deliciosa. Não é um filme, é um vinho. É a nossa Laranja Mecânica, pois a vida às vezes aplica uma pressão angustiante que apenas tentamos suportar. Aqui, transferimos a pressão mecânica para as peles, o que é uma maneira de lidar bastante saudável.

NOTAS DE PROVA
Cor laranja mel, nariz muito exuberante, notas de laranja cristalizada, algum marmelo quase toques de vindima tardia. Ataque cheio, super texturado a meio de prova, guloso, mas com muita frescura.

PRODUÇÃO
2356 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Março de 2020.



VINIFICAÇÃO
As uvas depois da primeira prensagem, são maceradas por cerca de uma semana, com o pouco sumo que lhe sobra (10% a 15%), seguidamente voltamos a prensar estas massas, o sumo libertado é decantado a frio com fermentação espontânea, não é adicionado qualquer sulfuroso até ao final da fermentação. Existe depois uma fermentação malolática completa, espontânea, a estabilização é feita com bentonite, sem qualquer filtração.

ANÁLISES
SO_2=106 mg/L (UE limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

ÁLCOOL: *12,5% Vol.*

GASTRONOMIA
Ótimo branco para arranque de refeições como uma harmonização clássica de Foie gras, ou uma terrina, um branco muito interessante na transição brancos tintos, pela sua intensidade e concentração.

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

Sem glúten

Vegan

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

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