BY: António Maçanita

A TRINCADEIRA NÃO É TÃO PRETA

2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
100% Trincadeira.

CONCEITO
Casta típica alentejana, a Trincadeira preta (sin. Tinta Amarela) de película fina e frágil, faz com que apodreça se chove e que fique em passa com temperaturas altas. Esta "Trincadeira" foi colhida no ponto possível, com foco no seu lado de fruta fresca. Uma brisa de frescura alentejana que se perdeu, mas que afinal esteve cá sempre. A Trincadeira...não é afinal assim tão Preta!

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

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

NOTAS DE PROVA
Cor granada-ruby frágil, nariz com notas de bosque molhado, cogumelo e especiado, com toques herbácios muito suaves. Na boca é muito fresco, bastante estruturado e de textura média.

PRODUÇÃO
3 333 garrafas de 0,75L.



SOLO
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.

VINIFICAÇÃO
Vindima manual selectiva em cestos de 40Kg, selecção em mesa de escolha, entrada na cuba por gravidade sem recurso a bombas. Vinificação de intervenção mínima.

ESTÁGIO
9 meses em cuba de inox sem contacto com barrica e 3 meses em garrafa.

ÁLCOOL: *14,5% Vol.*

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO
Conservar a 13ºC e servir a 15ºC.

GASTRONOMIA
Tinto fresco, elegante, acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego, onde a frescura da Trincadeira corta a gordura.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Ida.
Tapada da Ajuda - Edf. Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal
Telefone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA VINHOS