ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

BAGA AO SOL

TINTO

2015

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
100% Baga - Alentejana.

CONCEITO
Carismática e famosa pela sua frescura e rusticidade, a Baga marca tanto um estilo de vinho como a identidade de toda uma região. Este Baga é Alentejano, o que é inédito e ensaia a casta mais a sul, onde o xisto, o sol e o calor, permitiram outros patamares de maturação. O resultado... é a Baga como nunca a provámos, sem nunca deixar de ser ela própria.

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA:
Uma Baga Alentejana e rústica como como deve ser, mas mais quente, com outro nível de maturação. Sem contacto com barrica, o que permite provar esta casta única numa região mais a sul, como nunca a vimos antes.

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

PRODUÇÃO
3.687 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL
14% Vol.



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
18 meses de estágio em inox sem contacto com barrica.

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

CASTRONOMIA
Carnes de tacho, caça e borrego. Onde a frescura da baga corta a gordura.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, lda.
Tapada da Ajuda nº841 - D Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal
Telefone: +351 213 147 | Fax: +351 213 643 018
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS