Branco de pólvora by: António Maçanita by: Nature 2015

Ficha Técnica

Castas
80% Verdelho e 20% Arinto.

Conceito
Fermentação espontânea =
= fermentação imprevisível =
= estranho aroma "Pólvora"?! =
= aroma dellicioso a "Pólvora"?! =
= Branco de Pólvora.

Denominação
Vinho Regional Alentejano.

Notas de Prova
Amarelo citrino com toques de palha, nariz intenso, notas de pólvora casadas com alguma flor doce e algum fruto citrino. O ataque é denso, rico com alguma sucrosidade natural equilibrada com uma boa acidez.

Clima
Mediterrâneo continental, com dias quentes e secos e noites frias.

Lançamento
1632 garrafas de 0,75L lançadas em Setembro de 2016.



Solos
Argilo-calcários.

Vinificação
Vindima manual em caixas de 20Kg, prensagem direta sem esmagamento, decantação a frio, transfega para barricas de 225L onde os mostos fermentaram de forma espontânea sem qualquer controlo de temperatura.

Álcool
13,5% Vol.

Conservação e Serviço
Conservar a 6-8ºC para ser servido a 10ºC para ser bebido a 12ºC.

Gastronomia
A acidez permite-lhe trabalhar com peixe fresco ceviche e marisco fresco as suas notas de pólvora permitem harmonizações com pratos de grelha e de forno, e a sua ligeira sucrosidade dá-lhe a capacidade de aceitar algum doce no prato.

Enólogo: António Maçanita

Fita Preta Vinhos, Ida.
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