Branco de Talha

2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Roupeiro (70%) e Antão Vaz (30%).

CONCEITO
Vinho com base na metodologia antiga da Talha, em busca de complexidade e identidade regional (embora seja um contra-senso com a enologia actual), usando simultaneamente as técnicas de esmagamento/prensagem que defendemos.

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA
Um branco diferente, marcado pela talha, assente primeiro na fruta e frescura das castas, com uma segunda dimensão dominada pelas notas terrosas, quase químicas da talha. Na boca alguma textura, sempre suportado em tensão e acidez.

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

LANÇAMENTO
4152 garrafas de 0,75L lançadas em 2019.



VINIFICAÇÃO
Vindima manual muito selectiva em caixas de 20kg. As caixas foram colocadas directamente na prensa sem esmagamento. O mosto depois de decantado foi colocado numa talha de 1000 litros com a data inscrita de 1946. A fermentação ocorreu então em talha, numa câmara de frio a 14ºC durante cerca de 28 dias. O vinho foi decantado e estabilizado com bentonite e estabilizado por frio.

ÁLCOOL: *12,5%*

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

GASTRONOMIA
Combina com saladas frescas, massas, peixes que reforcem as notas de terra como cogumelos, beterraba, trufa e notas frescas citrinas.

SOLOS
Todas as nossas uvas provêm de vinhas da máxima qualidade da região do Alentejo, a sul de Portugal. As vinhas estão cultivadas em solos argilo-calcários.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Lda.
Tapada da Ajuda, Edf. INOVISA, I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal
Phone: +351 213 147 297
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS