Rosé da FitaPreta

non millésimmé

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

CUVÉE Nº3

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Castelão (Periquita)
Trincadeira (Tinta Amarela)
Aragonez (Tempranillo)

CONCEITO
Um Rosé "não datado" que junta a frescura das colheita mais jovens, com a complexidade do estágio sobre borra, que apenas as colheitas mais antigas podem dar. É fino e complexo, sem nunca deixar de ser fresco e simples, como um grande Rosé deve ser.

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA
Cor salmão muito ligeira. Apresenta uma textura cremosa no palato que é balançada com uma acidez refrescante.

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

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



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 muito selectiva em caixas de 20Kg. Transnporte para a adega em camião de frio. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha. 55% sangria e 45% prensa directa.

ÁLCOOL: *12,5%.*

GASTRONOMIA
Acompanha de forma soberba pratos de peixe, marisco esaladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.
Tapada da Ajuda - ISA - Edifício INOVISA
1349-017 Lisboa - Portugal
Phone: 351 213 147 297 | Fax: 351 213 643 018
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

FITAPRETA
VINHOS