ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

PALPITE
TINTO

2017
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Aragonez (42%), Alicante Bouschet (38%), Trincadeira (12%) e Touriga Nacional (8%).

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA
Cor violeta escuro concentrada com aroma concentrado de frutos vermelhos; notas subtis de mentol com fruta madura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente.

LANÇAMENTO
Maio de 2019.

PRODUÇÃO
17 987 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL: *15% Vol.*

SOLOS
Xistosos.



VINIFICAÇÃO
As uvas são suavemente esmagadas e movidas por gravidade para dentro de cubas de inox cuja temperatura é regulada para a fermentação decorrer a 27ºC com duas remontagens por dia. A fermentação é espontânea. "Cuvai - son" de 21 dias.

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

GASTRONOMIA
Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas.

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

ENVELHECIMENTO
18 meses em barricas de carvalho francês.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.
Tapada da Ajuda - ISA - 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