ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

TINTO DE CASTELÃO

2016

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS
Castelão 100%.

DENOMINAÇÃO
Vinho Regional Alentejano.

IDENTIDADE
A Castelão (sin. Periquita) é uma casta de pouca concentração, que caiu para segundo plano nesta era dos tintos concentrados. Alentejana de raíz (de acordo com os últimos estudos), ocupa incomodamente a 3ª área de vinha da região, apesar de nos vinhos estar renegada a papéis secundários ou de figurante. Os "antigos" dizem que não era na concentração que estava a sua virtude, mas sim na longevidade, "ela precisa de tempo!". A este "Tinto de Castelão" foi-lhe então dado tempo. Tempo de curtimenta (30 dias), tempo de barrica (12 meses), tempo de garrafa (12 meses) e... tempo para ser ele próprio: na sua cor, mais frágil, na sua elegância e na persistência dos seus taninos. O resultado? Um sorriso nostálgico de algo verdadeiramente vindo do passado.

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



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 remoagens por dia. A fermentação é espontânea.

ENVELHECIMENTO
12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de ameixa, tabaco e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado com boa frescura. A textura monta no meio de prova, todo em elegância, termina com taninos presentes e firmes.

PRODUÇÃO
2 636 garrafas de 0,75L lançadas em Outubro de 2018.

ÁLCOOL: *14,5% Vol.*

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

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