



FITAPRETA TINTO

2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Aragonês (40%), Trincadeira (30%) e Alicante Bouschet (30%).

CONCEITO

Expressar o Alentejo através de um vinho. Elaborado a partir de castas tipicamente alentejanas, a intervenção enológica é praticamente nula enaltecendo os verdadeiros aromas e sabores da região.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta concentrado. Nariz intenso a frutos pretos frescos com notas de erva seca. Ataque cheio, encorpado, rico e guloso com notas de toffee e o final de boca a revelar taninos firmes e redondos.

CLIMA

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

LANÇAMENTO

60.000 garrafas lançadas em Julho de 2019.

GASTRONOMIA

Funciona bem com carnes vermelhas grelhadas econdimentadas.



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 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 selectiva em caixas de 20 Kg. Selecção em mesa de escolha. Enchimento da cuba por gravidade. Fermentações alcóolica e malolática espontâneas. "Cuivason" de 15 dias.

ESTÁGIO

9 meses 50% em carvalho francês e 50% em cuba.

ÁLCOOL

14,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C e servir a 16°C para ser bebido a 18°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda n. 84 I - D Inovisa - I.S.A

1349-017 Lisboa - Portugal

Phone: 351 213 147 297 | Fax: 351 213 643 018

E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com



FITAPRETA
VINHOS