

FICHA TÉCNICA

CASTAS

31% Alicante Bouschet, 22% Aragonez, 19% Touriga Nacional, 15% Alfocheiro e 13% Trincadeira.

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

Abril de 2020.

PRODUÇÃO

17 987 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL: 15% Vol.

SOLOS

60% Xistos Amarelos, 40% Graníticos.

CLIMA

Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito 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 27°C com duas remontagens por dia. A fermentação é espontânea. "Cuvaíson" de 21 dias.

GASTRONOMIA

Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ENVELHECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISES

Sulfitos <70mg/L (EU biologic/organic standards<100mg/L) (demeter standards<70mg/L). Isento de Glúten. Vegan.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos. Ida.

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