

BY: *António Maçanita*

A TOURIGA VAI NUA

2019
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Touriga Nacional.

CONCEITO

Casta rainha das uvas portuguesas, a Touriga Nacional marca pela sua identidade floral. Uma identidade frágil que se vai perdendo com: o tempo, o estágio e o contacto com a barrica. Este ensaio mostra a Touriga pura, numa versão rara, estagiada apenas 3 meses em cuba, para que clarifique de forma natural. As uvas são de solos de xisto e a fermentação ocorreu de forma espontânea. A Touriga Vai Nua? Vai! Mas nunca a vimos tão bem vestida!

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby-violeta intensa. Na prova é bastante fresco, com uma forte expressão de fruta, tomando-o um vinho bastante guloso, com outro nível de maturação. Sem contacto com barrica, o que permite provar a nossa casta "rainha" crua e nua como nunca a vimos antes.

CLIMA

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

GASTRONOMIA

Acompanha pratos de carnes brancas e vermelhas, tanto na cozinha tradicional como na cozinha moderna.



SOLOS

Todas as nossas uvas provêm de vinhas da máxima qualidade, em regime de produção integrada, 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, despona e monda de cachos verdes.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em caixas de 20kg. Selecção em mesa de escolha. Enchimento da cuba por gravidade. Fermentações alcoólica e malolática espontâneas. "Cuivason" de 15 dias.

ESTÁGIO

3 meses de estágio em inox sem contacto com barrica.

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

SULFITOS: < 60 mg/L. Limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L.

VEGAN & SEM GLÚTEN

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda, ISA, Edifício INOVISA

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: 351 213 147 297

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


FITAPRETA
VINHOS