

BY: *António Maçanita*

# A TRINCADEIRA NÃO É TÃO PRETA

2019  
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

100% Trincadeira.

### CONCEITO

Casta típica alentejana, a Trincadeira preta (sin. Tinta Amarela) de película fina e frágil, faz com que apodreça se chove e que fique em passa com temperaturas altas. Esta "Trincadeira" foi colhida no ponto possível, com foco no seu lado de fruta fresca. Uma brisa de frescura alentejana que se perdeu, mas que afinal esteve cá sempre. A Trincadeira...não é afinal assim tão Preta!

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

### CLIMA

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

### NOTAS DE PROVA

Cor granada-ruby frágil, nariz com notas de bosque molhado, cogumelo e especiado, com toques herbácios muito suaves. Na boca é muito fresco, bastante estruturado e de textura média.

### PRODUÇÃO

3 600 garrafas de 0,75L.



### SOLO

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.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 40Kg, selecção em mesa de escolha, entrada na cuba por gravidade sem recurso a bombas. Vinificação de intervenção mínima.

### ESTÁGIO

9 meses em cuba de inox sem contacto com barrica e 3 meses em garrafa.

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 13°C e servir a 15°C.

### GASTRONOMIA

Tinto fresco, elegante, acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego, onde a frescura da Trincadeira corta a gordura.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA  
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda - Edf. Inovisa - I.S.A.

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

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

  
**FITAPRETA**  
VINHOS