



# FITAPRETA

## BRANCO

2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

### FICHA TÉCNICA

#### CASTAS

As uvas são provenientes de duas vinhas: a Vinha da Nora (60%) tem 35-37 anos, em produção biológica desde 2015, as castas são Roupeiro (50%), Rabo de Ovelha (20%), Arinto (10%), Tamariz (10%) e Alicante Branco (10%); da Vinha de Vale do Cepo (40%), com 47 anos e certificada como produção integrada, as castas são Roupeiro (sin. Síria; 20% do total) Alicante Branco (sin. Boal de Alicante; 10% do total) e Tamarés (sin. Trincadeira das Pratas; 10% do total).

#### CONCEITO

Fitapreta Branco 2019 é um vinho de origem, um esforço para ressuscitar a velha fórmula dos brancos do Alentejo, utilizando castas típicas da região. Algumas castas como Tamarés (sin. Trincadeira das Pratas) e Alicante Branco (sin. Boal de Alicante) estão reduzidas a poucos hectares. Produzido com intervenção mínima, expressa os aromas e sabores puros do Alentejo.

#### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com aroma intenso a citrinos com notas minerais a refrescarem o conjunto. Ataca com bom volume e é rico na retro. Termina com uma frescura impressionante em harmonia com boa fruta. O final é bastante persistente.



#### VINIFICAÇÃO

As uvas são apanhadas entre as 3 e 4 horas da madrugada, prensagem do cacho inteiro com separação entre a 1ª prensagem, fermentada na vertical e a 2ª prensagem em tanques horizontais. Decantação a frio sem aditivos para assentar. Inculação com linhagens de leveduras cortadas, coletadas na natureza, como o QA23 (seleccionado do norte de Portugal). Clarificação com argila bentonita. Baixa intervenção ao longo do ciclo. Sem fermentação malolática.

#### SULFITOS

SO<sub>2</sub> < 60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/L).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

#### PRODUÇÃO

12.715 garrafas de 0.75L lançadas em Março de 2020.

#### GASTRONOMIA

Fresco, com boa acidez e alguma untuosidade, funciona bem com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

ENÓLOGO: ANTONIO MAÇANITA  
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Lda.  
Tapada da Ajuda - ISA, Edifício INOVISA  
1349-017 Lisboa - Portugal  
Phone: 351 213 147 297 | Fax: 351 213 643 018  
E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com

  
**FITAPRETA**  
VINHOS