

FICHA TÉCNICA

CASTAS

80% Arinto e 20% Verdelho.

CONCEITO

Os vinhos resultam da transformação do açúcar, do sumo de uva, em álcool por leveduras. Estas leveduras têm vindo a ser isoladas e seleccionadas, produzindo, cada vez melhor, com aromas mais limpos e definidos, permitindo por isso aos enólogos mais controlo. Juntando a isto o controlo de temperatura, permitiu-nos melhorar em muito a qualidade dos brancos nos últimos anos. Este Branco de Indígenas, resulta da fermentação espontânea a partir de leveduras indígenas, isto é do local, do ar, do ambiente circundante, em barricas de 225 L sem controlo de temperatura. O resultado é um vinho texturado, com alguma fruta limpa, misturada com uma boa componente tosca, que lhe dá a alma das coisas que não se conseguem controlar. Experimente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20kg, prensagem direta sem esmagamento, decantação a frio, transfega para barricas de 225L onde os mostos fermentaram de forma espontânea sem qualquer controlo de temperatura.



DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

CLIMA

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

PRODUÇÃO

2003 garrafas numeradas lançadas em Outubro de 2019.

ÁLCOOL: 13% Vol.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela palha, nariz intenso, notas de tília, iodo na boca, texturado e tosco, como algo que só a natureza pode fazer.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, Lda.

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

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213 147 297

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