



## Fita da Fitapreta

14248787

### Historique

António Maçanita, fondateur et producteur de Fitapreta, est un leader dans l'industrie vinicole portugaise. Ses vins sont constamment reconnus lors de prestigieuses compétitions ou dans les ouvrages spécialisés. En 2004, à l'âge de 24 ans, il fonde Fitapreta en compagnie de David Booth, un viticulteur anglais. Ils connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent le trophée pour le prix Alentejo par le International Wine Challenge.

### Reconnaissance

Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région vinicole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	aragonez, touriga nacional, alicante
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano	<b>Conservation</b>	5-6 ans
<b>Service</b>	16°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Rouge rubis profond
<b>Nez</b>	Un arôme généreux de fruits rouges chauds, des notes discrètes de pain grillé et d'épices et une touche rafraîchissante d'eucalyptus.
<b>Bouche</b>	Bouche gourmande, mûre et rafraîchissante.
<b>Accord mets/vin</b>	Viandes rouges grillées bien aromatisées, les mets portugais, les viandes grillées au barbecue ou les rôtis au four.
<b>Commentaires</b>	Sols de schiste. La production suit un protocole de développement durable. L'agriculture et le rendement sont contrôlés et la qualité améliorée par la taille. À maturité optimale, les raisins sont cueillis à la main dans de petites boîtes permettant les étapes de contrôle de la qualité de sélection. Après avoir été triés et écrasés, les raisins sont acheminés par gravité dans de petites cuves et fermentés à 27 °C avec seulement des levures indigènes. Par la suite, la macération dure 15 jours et l'élevage à 50% en fût de chêne français pendant 9 mois. Sucre résiduel: 2.2 g/L

**Développement durable.**

### En une ligne