ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Fitapreta Blanc de Blancs

PRV916

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

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	arinto, vieilles vignes (Alicante Branco, Trincadeira das Pratas, Roupeiro, Rabo de Ovelha)
Appellation	Brut Nature	**Conservation**	
Service	9ºC		

Description

Oeil Robe jaune paille limpide

Nez Nez intense aux notes d'agrumes et de pain grillé

Bouche Moyennement corsé, avec une belle acidité, les saveurs se prolongent en bouche, avec une finale très longue. Bulles fines, texture et persistance excellentes.

Accord mets/vin Idéal en bonne compagnie, pour débuter un repas, avec des fruits de mer, ou suffisamment complexe pour des plats de poissons gras plus élaborés.

Commentaires Terroir: Sols à prédominance granitique résultant de la dégradation du substrat rocheux, avec une teneur en calcaire variable d'une parcelle à l'autre, conduisant à des niveaux de pH du sol compris entre 5,7 et 8,2.

Viticulture: Les vignes, d'un âge moyen de 25 ans, sont cultivées en sec (sans irrigation) et de manière biologique, toutes les parcelles faisant également partie du programme de durabilité de l'Alentejo.

Vinification: Vendanges manuelles nocturnes, suivies d'un tri et d'un pressurage direct sans foulage. Débourbage à froid d'environ 12 heures, sans ajout de matière grasse. Fermentation spontanée en cuves sans contrôle de température, permettant des fermentations alcoolique et malolactique naturelles. Le vin de l'année en cours est assemblé à un vin de réserve de solera de 5 ans. La prise de mousse a lieu en bouteille avec des levures libres.

Vieilli 36 mois sur latte.

Développement durable.

En une ligne