ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# Fitapreta Ancestral Branco

ROX001

## 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

92 points - James Suckling (mill 2025)
Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Portugal | **Producteur** | Fitapreta |
| **Région vinicole** | Alentejo | **Cépage(s)** | antão vaz, roupeiro, arinto, rabo de ovelha, tamarez, alicante |
| **Appellation** | Vinho Regional Alentejano | **Conservation** | 3 ans |
| **Service** | 10ºC | | |

## Description

**Oeil** Jaune citron pâle

**Nez** Nez aux arômes intenses d'agrumes et un bord minéral rafraîchissant.

**Bouche** La sensation de la bouche a un volume qui se construit
au milieu du palais, se terminant par une fraîcheur impressionnante et un fruit persistant.

**Accord mets/vin** Les poissons grillés, les fruits de mer frais et salade de volaille.

**Commentaires** Les mois de maturation dans la région de l'Alentejo sont chauds et secs avec des nuits froides. Les vignes poussent sur des roches infertiles des sols schistes produisant naturellement de faibles rendements et un fruit concentré. À la récolte, les raisins sont sélectionnés à la main dans de petites boîtes à leur point culminant de maturité. Toutes les grappes sont ensuite inspectées pour la qualité. La fermentation se fait à 12ºC dans des réservoirs en acier inoxydable.

Sucre résiduel: 1,1 g/L

**Biologique.**

**En une ligne** Blanc de bonne concentration aux arômes d'abricots séchés, de pêches, de miel et de noisettes.