ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# A Touriga Vai Nua Vinho

ROX003

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Portugal | **Producteur** | Fitapreta |
| **Région vinicole** | Alentejo | **Cépage(s)** | touriga nacional |
| **Appellation** | Vinho Regional Alentejano | **Conservation** | 5 à 7 ans |
| **Service** | Entre 16ºC et 18ºC. | | |

## Description

**Oeil** rouge violacé foncé

**Nez** Des notes fruitées et florales telles que le bleuet et la violette.

**Bouche** Laissez-vous charmer par ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins enrobés. Fidèle aux effluves perçues à l'olfaction, il évoque des saveurs de bleuet, de fruits noirs secs, de violette et d'épices. Dévoilant une bouche ample, il est assez persistant en finale.

**Accord mets/vin** Les plats de viande blanche, les petits gibiers à plumes ainsi que les poissons à chair rouge tels que le thon et le saumon. Compagnon idéal des fromages à croûte fleurie.

**Commentaires** Le concept derrière cette cuvée est simple, redonner ses lettres de noblesse à la reine des cépages du Portugal, la Touriga National. Reconnue pour ses notes florales et épicées, elle est trop souvent élevée longuement en barrique, ce qui camoufle sa vraie personnalité. Avec cette cuvée Signature, Antonio Macanita voulait faire une version « nue » complètement épurée.
Vinification : Récolte manuelle avec table de tri pour ne garder que les meilleures grappes. Les grappes entières sont ensuite légèrement écrasées avant d'être envoyées par gravité dans la cuve pour la macération et la fermentation. Seulement les levures indigènes sont utilisées.
Un vieillissement court de 3 mois seulement en cuve inox pour garder le maximum des arômes naturels de la Touriga National.
Sol : Très petites parcelles poussant sur un sol rocailleux riche en schiste. Les rendements y sont très bas. Les jours sont chauds et secs et les nuits fraîches.
Sucre résiduel: 0.3 g/l

**Développement durable.**

**En une ligne** La reine des cépages portugais, la Touriga Nacional dans toute sa pureté de fruit, d'épices et d'arômes floraux.