ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Palpite Blanc Reserve

ROX004

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

93 points - James Suckling (mill 2025)
93 points - Robert Parker (mill 2022 et 2024)
90 points - Robert Parker (mill 2019 et 2021)
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)**	arinto, vieilles vignes (Alicante Branco, Trincadeira das Pratas, Roupeiro, Rabo de Ovelha)
Appellation	Vinho Regional Alentejano	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	12ºC		

Description

Oeil Or doré

Nez Nez intense et complexe avec des notes d'épices, pamplemousse et crème.

Bouche Une sensation de plénitude et texture en bouche. Ce vin présente un bel équilibre de richesse et d'acidité intenses
qui s'étendent jusqu'à une finale persistante.

Accord mets/vin Plateau de fruits de mer, crustacés, poissons blancs, assiette de crevettes, tempura de légumes, sushi, saumon fumé, tartare de saumon, ravioli d'homard, Crab Cake.

Commentaires Blanc élaboré à partir de cépages traditionnels de l'Alentejo : Arinto et vieilles vignes, avec une intervention minimale, sans ajout de dioxyde de soufre jusqu'à la fin de la fermentation et fermentation spontanée en fûts et long vieillissement sur lies.

Vendanges manuelles nocturnes, tri sur table, pressurage direct sans foulage et débourbage à froid pendant environ 12 heures, sans intrants. Fermentation spontanée en barriques sans contrôle de température. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées.

Élevage: 12 mois sur lies fines, sans bâtonnage en 80% fûts usagés et 20% fûts neufs de chêne français.

Sucre résiduel: 0,8g/L

Biologique.

En une ligne