



## 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

Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos  
90 points - Robert Parker (mill 2019 et 2021)

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région vinicole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	arinto, vieilles vignes (Alicante Branco, Trincadeira das Pratas, Roupeiro, Rabo de Ovelha)
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano	<b>Conservation</b>	5 à 8 ans
<b>Service</b>	12°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Or doré
<b>Nez</b>	Nez intense et complexe avec des notes d'épices, pamplemousse et crème.
<b>Bouche</b>	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.
<b>Accord mets/vin</b>	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 débourage 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**