



Fitapreta Rosé Brut Nature

ROX006

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)	Castelão, trincadeira, aragonez
Appellation	Brut Nature	Conservation	3 à 5 ans
Service	9°C		

Description

Oeil Vin mousseux rose clair, fines bulles

Nez Nez subtil aux notes d'agrumes, fruits rouges et pain grillé

Bouche En bouche, il est parfaitement sec, avec une acidité fraîche, de fines bulles et une longue finale.

Accord mets/vin Se marie bien avec les poissons, les fruits de mer et les salades. Il offre du volume et de la structure aux plats de viande blanche. Idéal pour les plats indiens, thaïlandais et les sushis.

Commentaires Sols : sols majoritairement granitiques, résultant de la dégradation de la roche mère en faisant varier le pourcentage de calcaire d'une parcelle à l'autre, faisant varier le PH des sols entre 5,7 et 8,2.

Vignobles d'âge moyen de 35 ans.

Vendanges manuelles nocturnes, tri sur table, pressurage direct sans foulage et décantation à froid pendant environ 12 heures, sans intrants. Fermentation alcoolique et malolactique spontanées. Le vin de l'année sera assemblé avec le « vin de réserve », une solera de 5 ans. Seconde fermentation en bouteille avec levures libres.

Développement durable.

En une ligne