ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Fitapreta O Iluminista Tinto

ROX007

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

91 points - Tim Atkin (mill 2024)
93 points - James Suckling (mill 2024)
90 points - Robert Parker (mill 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)**	Castelão, aragonez, Moreto, Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Tinta Carvalha
Appellation	Vinho Regional Alentejano	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Rubis profond avec notes violacées

Nez Nez intense de fruits noirs frais avec des notes d'herbe sèche.

Bouche Attaque ample, riche et gourmande, avec des notes de caramel. La finale révèle des tanins fermes et ronds.

Accord mets/vin Viandes rouges grillées bien aromatisées.

Commentaires Les vignes sont cultivées sur des sols très pauvres d'origine schisteuse (70%) ou granitique (30%), donnant naturellement des raisins très concentrés.

Viticulture
Les raisins sont cultivés selon un régime de production biologique ou selon un régime de Production Intégrée Certifiée, sans utilisation d'herbicides et la plupart du temps, sans irrigation. Les vignobles sont également tous certifiés dans le cadre du programme de développement durable de l'Alentejo.

Âge du vignoble
En moyenne, 30 ans (de 7 à 50 ans)

Vinification
Vendanges manuelles nocturnes en caisses de 20 kg. Après une sélection sur table, les raisins sont mis en cuve sans pompe. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Cuvaison de 20 jours.

Élevage
12 mois, 50% en fûts de chêne français et 50% en cuves inox.

Développement durable.

En une ligne Vin dont la force est d'exprimer la maturité propre à l'Alentejo, tout en démontrant une fraîcheur rare pour cette région.