



Os Paulistas tinto

ROX018

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

96 points - James Suckling (mill. 2021)
19/20 points - Revista Grandes Escolhas (mill. 2021)
93 points - Robert Parker (mill. 2020)
97 points - Robert Parker (mill. 2019)
94+ points - Robert Parker (mill. 2018)

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

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	Cépage(s)	Tinta Carvalha, Castelão, Moreto, Alfrocheiro, trincadeira
Appellation	DOC Alentejo	Conservation	plus de 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil	Robe rouge rubis avec nuances de violet.
Nez	Au nez, beaucoup de fruits rouges des bois.
Bouche	Attaque fraîche, bon fruit avec des notes de pomme grenade. Très fin, long et structuré.
Accord mets/vin	Mets en valeur les viandes de toutes sortes.

Commentaires

Âge moyen des vignes: 50 ans

Altitude: 270 mètres

Sols : Granitique, texture sableuse, sans agrégats, légèrement acide.

Viticulture: certifiée développement durable sans usage d'herbicide.

Vinification: Vendanges manuelles nocturnes. Grappes

sélectionnées sur table de tri. 30% grappe entière de 70% égrappée, chute par gravité en cuve.

Fermentation spontanée et macération de 25 à 40 jours, suivies d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne français.

Histoire: Cet endroit est spécial, ça se sent ! Deux ruisseaux apportent l'eau de pluie de la Serra d'Ossa gardant ainsi le sol frais sous la chaleur torride de l'Alentejo, sans jamais abaisser la nappe phréatique en dessous de 5 mètres. C'est ici que la vigne était plantée, au Chão dos Eremitas, "Chão", un ancien terme désignant "plateau", et "Eremitas" se référant aux moines ermites de l'ordre de São Paulo qui y vivaient. Ici, il y a des preuves d'une production de vin ininterrompue depuis le 14ème siècle. Mais l'archéologie va plus loin, découvrant la seule amphore à vin phénicienne de l'intérieur du Portugal, datant du 8ème siècle avant JC.

Sucre résiduel: 0.5 g/l

Développement durable.

En une ligne