ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Moreto

ROX031

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
94 points - Tim Atkin (mill. 2023)
94 points - James Suckling (mill. 2022)
92+ points - Robert Parker (mill. 2021)
Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	Moreto
Appellation	Vinho Regional Alentejano	**Conservation**	Plus de 10 ans
Service	18ºC		

Description

Oeil Robe rubis intense

Nez Nez assez concentré de fruits noirs presque mûrs, avec des notes boisées.

Bouche En bouche, l'attaque est ample, concentrée avec une bonne fraîcheur et structure persistante en fin de dégustation.

Accord mets/vin Parfait avec les viandes de l'entrecôte grillée aux mijotés.

Commentaires Au pied des montagnes de la Serra d'Ossa, domaine des moines ermites (Chão dos Eremitas) de l'ordre de Saint Paul, la production de vin est ininterrompue depuis le XIVe siècle. En 1397, une bulle papale exempte de droits le vignoble. Une amphore de vin datant du 8e siècle av. J-C récemment découverte repousse encore plus loin les débuts de la viticulture sur le domaine. C'est un endroit spécial, ça se sent! Deux ruisseaux apportent l'eau de pluie des montagnes et gardent le sol frais dans la chaleur torride de l'Alentejo. Le vignoble a été planté dans les années 1970 avec des cépages qui ont failli disparaître et qui dominaient autrefois la région.

Les raisins sont sélectionnés dans une table de tri, 100% égrappés, tombent par gravité en cuve. Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 35 jours, suivie de 18 mois en barriques anciennes.

Sucre résiduel: 0,4 g/L

Conversion biologique.

En une ligne