



## 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

94 points - James Suckling (mill. 2022)

92+ points - Robert Parker (mill. 2021)

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

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région vinicole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	Moreto
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano	<b>Conservation</b>	Plus de 10 ans
<b>Service</b>	18°C		

### 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 XIV<sup>e</sup> siècle. En 1397, une bulle papale exempte de droits le vignoble. Une amphore de vin datant du 8<sup>e</sup> 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