



Os Paulistas Branco

ROX033

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
93 points - James Suckling (mill. 2022)

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	Cépage(s)	roupeiro, tamarez, rabo de ovelha, alicante branco
Appellation	Alentejo	Conservation	10 à 20 ans
Service	12°C		

Description

Oeil	Robe jaune citron
Nez	Nez avec des notes de tilleul, d'agrumes et un peu de feuilles sèches
Bouche	L'acidité bien dosée et la texture riche lui confèrent une personnalité affirmée et une onctuosité mémorable, renforcées par de délicates notes laitières en bouche.
Accord mets/vin	Parfait pour accompagner une variété de riches plats de poissons blancs. Ce vin complète à la fois la simplicité des grillades et la richesse des plats à la crème ou au beurre.

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.

Viticulture: Raisins en production intégrée certifiée sans utilisation d'herbicides.

Vinification: Vendanges manuelles nocturnes, pressurage direct, pas de sulfites jusqu'à la fin de la fermentation, pas de décantation, fermentation alcoolique et malolactique spontanée en barriques anciennes. Vieilli pendant 14 mois.

Sucre résiduel: 0,4 g/L

Conversion biologique.

En une ligne