ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Alicante Branco

ROX034

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

93 points - Robert Parker (mill 2024)
94 points - Tim Atkin (mill 2023)
92 points - James Suckling (mill 2022)

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
En 2018 Antonio Macanita a été nommé : “Winemaker of the Year” par la prestigieuse Revista dos Vinhos et producteur de l'année 2020.

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	alicante branco
Appellation	Alentejo	**Conservation**	10 à 20 ans
Service	10°C-12°C		

Description

Oeil Robe jaune citron

Nez Nez intense, notes de pamplemousse, de pêche et de poudre à canon.

Bouche Attaque ample, excellente onctuosité et persistance.

Accord mets/vin Vin avec beaucoup de concentration, idéal pour les plats de poisson au four ou à la poêle et les plats de volaille plus simples.

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: Les raisins sont vendangés entre 3 et 4 heures du matin, pressurage direct, sans sulfites jusqu'à la fin des fermentations, sans décantation et fermentation spontanée de 40% en barriques anciennes, et 60% contrôlée en inox. 12 mois d'élevage sur lies primaires sans bâtonnage et 3 mois en cuve inox.

Sucre résiduel: 1,2 g/L

Conversion biologique.

En une ligne