



Rose Freshly Squeezed

ROX037

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

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	Cépage(s)	Castelão, trincadeira, aragonez
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	3 ans
Service	12°C		

Description

Oeil	Robe rose pâle
Nez	Arôme floral et notes de fruits rouges des bois
Bouche	Belle texture et fraîcheur persistante en finale.

Accord mets/vin	Ce rosé est idéal pour les moments conviviaux, en apéritif. Sa texture et sa fraîcheur s'accordent parfaitement avec les plats légers, les poissons et fruits de mer, ainsi que la cuisine asiatique comme les sushis et les plats indiens.
------------------------	---

Commentaires	Sols: Les raisins proviennent de nos propres vignobles, non irrigués, âgés en moyenne de 20 ans, et situés sur des sols majoritairement granitiques, résultant de la dégradation de la roche mère, avec un pourcentage de calcaire variable d'une parcelle à l'autre et un pH des sols variant entre 5,7 et 8,2. La proximité de l'eau est un facteur déterminant dans tous nos vignobles, où les nappes phréatiques sont proches, garantissant des sols frais.
---------------------	--

Vinification: Vendanges manuelles nocturnes pour garantir la fraîcheur des raisins, suivies d'un foulage doux et d'un transfert par gravité dans une cuve (sans contact avec les pompes), vanne ouverte. Puis, décantation naturelle à froid, sans aucun ajout. Fermentation spontanée en cuves inox, sans passage en fût (non boisée).

Développement durable.

En une ligne

Rosé de l'Alentejo éclatant et offrant une pureté de fruit vibrante et une fraîcheur tranchante.