



● A Touriga Vai Nua Vinho

ROX003

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 du meilleur vin de l'Alentejo par l'International Wine Challenge.

Reconnaissance

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 viticole	Alentejo	Cépage(s)	100% touriga nacional
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	5 à 7 ans
Service	Entre 16°C et 18°C.		

Description

Oeil

rouge violacé foncé

Nez

Des notes fruitées et florales telles que le bleuet et la violette.

Bouche

Laissez-vous charmer par ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins enrobés. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de bleuet, de fruits noirs secs, de violette et d'épices. Dévoilant une bouche ample, il est assez persistant en finale.

Accord mets/vin

Les plats de viande blanche, les petits gibiers à plumes ainsi que les poissons à chair rouge tels que le thon et le saumon. Compagnon idéal des fromages à croûte fleurie.

Commentaires

Le concept derrière cette cuvée est simple, redonner ses lettres de noblesse à la reine des cépages du Portugal, la Touriga Nacional. Reconnue pour ses notes florales et épicées, elle est trop souvent élevée longuement en barrique, ce qui camoufle sa vraie personnalité. Avec cette cuvée Signature, Antonio Maçanita voulait faire une version « nue » complètement épurée. Vinification : Récolte manuelle avec table de tri pour ne garder que les meilleures grappes. Les grappes entières sont ensuite légèrement écrasées avant d'être envoyées par gravité dans la cuve pour la macération et la fermentation. Seulement les levures indigènes sont utilisées. Un vieillissement court de 3 mois seulement en cuve inox pour garder le maximum des arômes naturels de la Touriga Nacional. Sol : Très petites parcelles poussant sur un sol rocaillieux riche en schiste. Les rendements y sont très bas. Les jours sont chauds et secs et les nuits fraîches. Sucre résiduel: 0.3 g/l

En une ligne

La reine des cépages portugais, la Touriga Nacional dans toute sa pureté de fruit, d'épices et d'arômes floraux.