



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Fitapreta Ancestral Branco

ROX001

### 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

Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos Robert Parker Wine Advocate - 90 points (2012 et 2010) Robert Parker Wine Advocate - 89 points (2011)

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Fitapreta
<b>Région viticole</b>	Alentejo	<b>Cépage(s)</b>	40% antão vaz, 40% roupeiro, 20% arinto
<b>Appellation</b>	Vinho Regional Alentejano - Reserva	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	10°C		

### Description

#### Oeil

Jaune citron pâle

#### Nez

Nez aux arômes intenses d'agrumes et un bord minéral rafraîchissant.

#### Bouche

La sensation de la bouche a un volume qui se construit au milieu du palais, se terminant par une fraîcheur impressionnante et un fruit persistant.

### Accord mets/vin

Les poissons grillés, les fruits de mer frais et salade de volaille.

### Commentaires

Les mois de maturation dans la région de l'Alentejo sont chauds et secs avec des nuits froides. Les vignes poussent sur des roches infertiles des sols schistes produisant naturellement de faibles rendements et un fruit concentré. À la récolte, les raisins sont sélectionnés à la main dans de petites boîtes à leur point culminant de maturité. Toutes les grappes sont ensuite inspectées pour la qualité. La fermentation se fait à 12°C dans des réservoirs en acier inoxydable.

### En une ligne

Blanc de bonne concentration aux arômes d'abricots séchés, de pêches, de miel et de noisettes.