



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 Terroir Tinto

ROX007

### 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 - 90 points (mill. 2021)

|                        |                           |                     |   |
|------------------------|---------------------------|---------------------|---|
| <b>Pays</b>            | Portugal                  | <b>Producteur</b>   | Fitapreta                                   |
| <b>Région viticole</b> | Alentejo                  | <b>Cépage(s)</b>    | 40% aragonez, 30% trincadeira, 30% alicante |
| <b>Appellation</b>     | Vinho Regional Alentejano | <b>Conservation</b> | 3 à 5 ans                                   |
| <b>Service</b>         | 16°C                      |                     |   |

### Description

#### Oeil

Rubis profond avec notes violacées

#### Nez

Un arôme généreux de fruits rouges chauds, des notes discrètes de toasts et d'épices et une touche rafraîchissante d'eucalyptus.

#### Bouche

Bouche remplie et mûre qui nous surprend par sa finale rafraîchissante et ses arômes de fruits.

**Accord mets/vin** Viandes rouges grillées bien aromatisées.

**Commentaires** Raisins provenant d'une parcelle donnant de petit rendement (35 à 40 hl/ha). Fabriqués à la main avec une intervention minimale dans la cave, après le tri et le broyage, les raisins sont transportés par gravité dans de petites cuves et fermentés à 27°C uniquement par des levures indigènes pour une période de 15 jours. Suite à la fermentation, 50% du vin est vieilli en barriques de chêne français de 2 ou 3 ans pour une période de 9 mois.

**En une ligne** Vin dont la force est d'exprimer la maturité propre à l'Alentejo, tout en démontrant une fraîcheur rare pour cette région.