



## ● Fitapreta Iluminista 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>	30% Alicante Bouschet, 20% aragonez, 20% trincadeira, 20% Castelão, 10% Moreto
<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

Nez intense de fruits noirs frais avec des notes d'herbe sèche.

#### Bouche

Attaque ample, riche et gourmande, avec des notes de caramel. La finale révèle des tanins fermes et ronds.

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

### Commentaires

Les vignes sont cultivées sur des sols très pauvres d'origine schisteuse (70%) ou granitique (30%), donnant naturellement des raisins très concentrés. Viticulture Les raisins sont cultivés selon un régime de production biologique ou selon un régime de Production Intégrée Certifiée, sans utilisation d'herbicides et la plupart du temps, sans irrigation. Les vignobles sont également tous certifiés dans le cadre du programme de développement durable de l'Alentejo. Âge du vignoble En moyenne, 20 ans (de 7 à 50 ans) Vinification Vendanges manuelles nocturnes en caisses de 20 kg. Après une sélection sur table, les raisins sont mis en cuve sans pompe. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Cuvaison de 20 jours. Élevage 12 mois, 50% en fûts de chêne français et 50% en cuves inox.

### 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.