



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



Tinta Carvalha

ROX028

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

17/20 Jancis Robinson (mill 2021) Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région viticole	Alentejo	Cépage(s)	100% Tinta Carvalha
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rubis

Nez

Nez frais intense, notes de fruits rouges, pomme grenade et de graphite.

Bouche

Très belle attaque, élégante avec beaucoup de profondeur et de tension.

Accord mets/vin Poisson gras et viandes braisées

Commentaires

Au pied des montagnes de la Serra d'Ossa, domaine des moines ermites (Chão dos Eremitas) de l'ordre de Saint Paul, la production de vin est ininterrompue depuis le XI^e siècle. En 1397, une bulle papale exempte de droits le vignoble. Une amphore de vin datant du 8^e siècle av. J-C récemment découverte repousse encore plus loin les débuts de la viticulture sur le domaine. C'est un endroit spécial, ça se sent! Deux ruisseaux apportent l'eau de pluie des montagnes et gardent le sol frais dans la chaleur torride de l'Alentejo. Le vignoble a été planté dans les années 1970 avec des cépages qui ont failli disparaître et qui dominaient autrefois la région. Les raisins, cultivés en sols granitiques et en régime de protection intégrée, sont sélectionnés sur une table de tri. 30% grappes entières dont 70% égrappées, tombent par gravité dans la cuve. Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 40 jours, suivie d'un élevage de 12 mois en cuves inox. Un 100% Tinta Carvalha, le seul vin 100% de ce cépage au Portugal. Sucre résiduel: 0.4 g/l

En une ligne