

## FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Branco de Talha, Vinho Regional Alentejano, Fitapreta Vinhos, 2023.

### CASTAS

Roupeiro, Trincadeira-das-Pratas, Alicante Branco, Fernão Pires.

ÁLCOOL: 12,0% Vol.

### CONCEITO

Uma procura para entender o impacto da vinificação de talha tradicional na produção de brancos do Alentejo. O respeito pelo barro local pelo pez tradicional, recorrendo a talhas alentejanas antigas, no entanto, revendo textos antigos que reforçam a vinificação em "bica aberta", sem contacto pelicular, e que preservam as características únicas dos solos e castas alentejanas.

### NOTAS DE PROVA

Um branco diferente, marcado pela talha, assente primeiro na fruta e frescura das castas, com uma segunda dimensão dominada pelas notas terrosas, quase químicas da talha. Na boca alguma textura, sempre suportado em tensão e acidez.

### GASTRONOMIA

Combina com saladas frescas, massas, peixes que reforcem as notas de terra como cogumelos, beterraba, trufa e notas frescas cítricas.

### ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

### PRODUÇÃO

2 866 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em junho 2024.



### SOLOS

As vinhas estão cultivadas em solos de origem granítica argilo-calcários.

### VITICULTURA

Uvas provenientes do Chão dos Eremitas, em regime de produção biológica certificada sem uso de herbicidas, em sequeiro, sem rega. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento, sem qualquer adição de sulfitos ou qualquer outro aditivo. O mosto decanta 6-12h e apenas as segundas prensas são colocadas em talhas de dimensões entre 600-1000 litros. As talhas têm uma idade compreendida entre 1906-1946, pesgadas na forma tradicional com uma mistura de resina de pinheiro e cera de abelha.

### ESTÁGIO

Estágio 12 meses sobre borras.

### ANÁLISES

Sulfitos: SO<sub>2</sub> <65 mg/L

(limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C, servir a 10°C, e ser bebido a 12°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA

Fitapreta Vinhos, Lda.

Paço Morgado de Oliveira, EM527 km10  
7000-016 Graça do Divor, Évora - Portugal

Tlf: +351 915 880 095 | 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com

www.fitapreta.com



PT-BIO-08  
AGRICULTURA UE  
VINHO BIO