

## FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

*António Maçanita, Palpite branco, Vinho Regional Alentejano, Fitapreta Vinhos, 2022.*

### CASTAS

*69% Arinto, 26% vinha de mistura, 5% Alicante branco.*

**ÁLCOOL:** 12,5% Vol.

### CONCEITO

*Branco produzido a partir das castas tradicionais alentejanas: Arinto, Alicante Branco e vinhas velhas de mistura, com intervenção mínima, sem adição de sulfuroso até ao final da fermentação e fermentação espontânea em barricas e estágio longo sobre borras.*

### NOTAS DE PROVA

*Cor amarelo citrino palha. Aroma intenso, complexo, que junta notas de toranja, casca de laranja, com alguma nata fresca. Na boca ataque texturado, com frescura presente, retro rica, intensa. Final persistente.*

### ORIGEM

*Vinho Regional Alentejano.*

### PRODUÇÃO

*9270 garrafas de 0,75L.*

### GASTRONOMIA

*Vinho com alguma concentração, intensidade aromática e notas terciárias, combina bem com peixes mais elaborados como forno, caldeiradas, ou carnes brancas mais simples.*



### SOLOS

*Graníticos.*

### VITICULTURA

*Vinhas em modo biológico com idade média 25 e 30 anos. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.*

### PRODUTIVIDADE

*3 500 kg/ha*

### VINIFICAÇÃO

*Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento e decantação a frio durante cerca de 12 horas, sem aditivos. Fermentação espontânea em barricas sem qualquer controlo de temperatura. Fermentação alcoólica e maloláctica espontâneas.*

### ESTÁGIO

*14 meses em borra fina, sem battonage em 80% barricas usadas e 20% barricas novas de carvalho francês.*

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

### ANÁLISES

*Sulfitos: 50 < SO<sub>2</sub> < 80 mg/L  
(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90mg/L).*

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

**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](mailto:info@fitapreta.com)

[www.fitapreta.com](http://www.fitapreta.com)