

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Alincante Branco, Trincadeira-das-Pratas, Femão Pires.

CONCEITO

Depois da primeira e suave prensagem, as uvas ainda têm 10 a 15% de sumo. Deixámos essas uvas macerar por 7 dias e depois voltámos a prensar e retirámos mais sumo, mais concentrado. Este sumo foi fermentado espontaneamente. O resultado é desconcertante, indisciplinado, disruptivo, perturbador... de uma maneira muito deliciosa. Não é um filme, é um vinho. É a nossa Laranja Mecânica, pois a vida às vezes aplica uma pressão angustiante que apenas tentamos suportar. Aqui, transferimos a pressão mecânica para as peles, o que é uma maneira de lidar bastante saudável.

NOTAS DE PROVA

Cor laranja mel, nariz muito exuberante, notas de laranja cristalizada, algum mamelo quase toques de vindima tardia. Ataque cheio, super texturado a meio de prova, guloso, mas com muita frescura.

PRODUÇÃO

9314 garrafas numeradas de 0.75L.



VINIFICAÇÃO

As uvas depois da primeira prensagem, são maceradas por cerca de uma semana, com o pouco sumo que lhe sobra (10% a 15%), seguidamente voltamos a prensar estas massas, o sumo libertado é decantado a frio com fermentação espontânea, não é adicionado qualquer sulfuroso até ao final da fermentação. Existe depois uma fermentação malolática completa, espontânea, a estabilização é feita com bentonite, sem qualquer filtração.

ANÁLISES

50 < SO₂ < 150 mg/L (UE limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90mg/L).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

GASTRONOMIA

Ótimo branco para arranque de refeições como uma harmonização clássica de Foie gras, ou uma terrina, um branco muito interessante na transição brancos tintos, pela sua intensidade e concentração.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Fita Preta Vinhos, Lda.

Tapada da Ajuda, ISA, Edf. INOVISA

1349-017 Lisboa - Portugal

Tlf: +351 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com

Website: www.fitapreta.com