? × Roupeiro
Alicante Branco (Boal de Alicante/Boal Cachudo) × Mourisco Branco (Hebén)
Trincadeira das Pratas (antigo Tamarês) × Alfrocheiro Preto
Castelão × Moreto
Sarigo × Antão Vaz
Donzelinho Branco

FITAPRETA VINHOS

TINTA CARVALHA

- CHÃO DOS EREMITAS -

2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:
António Maçanita, Tinta Carvalha Chão dos Eremitas, Vinho Regional Alentejano, Fitapreta Vinhos, 2022.

CASTAS
100% Tinta Carvalha. A Tinta Carvalha é uma casta do antigo encepamento do Alentejo,112 irmã do Castelão e do Moreto e filha do cruzamento das castas Sarigo x Dozelinho Branco.

CONCEITO
O único vinho 100% Tinta Carvalha em Portugal. Um vinho que nos trás de volta às origens, a um Alentejo perdido. Frescura e pureza.

A VINHA CHÃO DOS EREMITAS
Ano de plantação da vinha: *1969-1970*
Altitude: *256-267m*
Localização: *sopé sul da Serra d'Ossa.*
História: *Este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, mas a arqueologia vai mais longe, pois a descoberta da única ânfora de vinho fenícia do interior do País, que data do séc. VIII a.C, liga este local ao vinho cerca de 900 anos antes da chegada dos Romanos, no que são 3.000 anos de história ligada ao vinho.*

SOLOS
Granitóides com forte presença de calcário ativo, sendo o ph do solo ligeiramente básico.

VITICULTURA
Uvas 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. As uvas são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro e 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 40 dias em películas, seguido de estágio de 16 meses em barricas neutras.

NOTAS DE PROVA
Cor muito aberta, rubi, nariz intenso fresco, notas de fruto vermelho amargo, romã, notas de grafite. Ataque tenso muito fino, elegante muita profundidade e tensão. Um tinto que mostra que o Alentejo já foi outra coisa.

GASTRONOMIA
Um tinto com boa acidez bom peixes gordos complexo e carnes de tacho.

PRODUÇÃO
4 457 garrafas numeradas, lançadas em fevereiro 2024.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO
Conservar a 14ºC para ser servido a 16ºC e bebido a 18ºC.

ÁLCOOL: *12,5% Vol.*

ANÁLISES
Sulfitos: 55< SO_2< 75 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L)

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fitapreta Vinhos, Lda.
Paço Morgado de Oliveira, EM527 km10
7000-016 Graça do Divor, Évora - Portugal
Phone: +351 915 880 095 | 213 147 297
E-mail: info@fitapreta.com
www.fitapreta.com