

## FICHA TÉCNICA

### CASTA

100% Tamarés, tem agora o nome oficial de Trincadeira-das-Pratas. O Tamarés foi uma das castas brancas mais importantes do antigo encepamento Alentejano. Filha do cruzamento das castas Mourisco branco (Heben) com o Alfrocheiro Preto;

### CONCEITO

Um 100% Tamarés, que hoje perdeu o seu nome e chama-se Trincadeira-das-Pratas. Este vinho testa o potencial desta casta parte do antigo do encepamento do Alentejo.

### A VINHA "CHÃO DOS EREMITAS"

Ano de plantação: 1970

Altitude: 256-267 m

Solos: Solos Graníticos - Litólicos Não Húmicos de origem granítica, são solos pouco evoluídos, formados, textura arenosa, sem agregados, ligeiramente ácidos.

História: Localizada no sopé sul da Serra d'Ossa, este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra mantendo o chão fresco no tórido calor alentejano, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, o local era conhecido como o Chão dos Eremitas, "Chão" termo antigo para zona plana, e dos "Eremitas" referente aos monges Eremitas da ordem de São Paulo. Aqui existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, a vinha teve tal importância que uma Bula Papal em 1397 isenta os "Pauperes Eremitas" de pagar tributos (impostos) nas suas vinhas. 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.



### VINIFICAÇÃO

As uvas, em solos graníticos e em regime de proteção integrada, são apanhadas entre as 3 e 4 horas da madrugada, prensa directa, sem sulfitos até ao final de fermentação, decantação após 12 horas e fermentação, parte indígenas em de 50% em barricas velhas, e controladas de 50% em inox. 12 meses de estágio sobre as borras primárias sem battonage.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-citrino, nariz intenso fresco, notas citrinas, quase ananaz, mas subtil, Ataque tenso muito fino, boa textura, excelente persistência e frescura.

### GASTRONOMIA

Vinho com textura boa acidez e muita tipicidade bom peixes gordos na grelha ou forno, marisco acompanhado de texturas gordas.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

### ANÁLISES

SO<sub>2</sub> < 70 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

### PRODUÇÃO

1555 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em Dezembro de 2019.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA  
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

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