

O TINTO DO POTE DE BARRO 2017

ANTÓNIO MAÇANITA

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Vinhas Velhas.

ORIGEM

Alentejo.

CONCEITO

Não se pode chamar de Talha pois a comissão não deixa e não pode ser da região por que a comissão não gosta. Fica assim o nosso ensaio de castigo no canto da sala reduzido a um digno e humilde Pote de Barro, bem à imagem do vinho.

CLIMA

Mediterrâneo, com dias quentes e secos e noites frias.

VINIFICAÇÃO

Fermenta em Talha com contacto pelicular.



ENVELHECIMENTO

Fermentado em ânfora de barro.

NOTAS DE PROVA

Vinho de nariz vermelho, com notas de coroa, caixa de cigarro, na boca tenso, fresco e tânico. Representa um Alentejo que já existiu.

PRODUÇÃO

1 957 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C e servir a 16°C para ser bebido a 18°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda nº841 - D Inovisa - I.S.A.

1349-017 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213 147 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com


FITAPRETA
VINHOS