



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Fitapreta Blanc de Blancs

PRV916

Historique

António Maçanita, fondateur et producteur de Fitapreta, est un leader dans l'industrie vinicole portugaise. Ses vins sont constamment reconnus lors de prestigieuses compétitions ou dans les ouvrages spécialisés. En 2004, à l'âge de 24 ans, il fonde Fitapreta en compagnie de David Booth, un viticulteur Anglais. Ils connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent le trophée pour le prix Alentejo par le International Wine Challenge.

Reconnaissance

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	Cépage(s)	arinto, vieilles vignes (Alicante Branco, Trincadeira das Pratas, Roupeiro, Rabo de Ovelha)
Appellation	Brut Nature	Conservation	
Service	9°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille limpide

Nez

Nez intense aux notes d'agrumes et de pain grillé

Bouche

Moyennement corsé, avec une belle acidité, les saveurs se prolongent en bouche, avec une finale très longue. Bulles fines, texture et persistance excellentes.

Accord mets/vin

Idéal en bonne compagnie, pour débiter un repas, avec des fruits de mer, ou suffisamment complexe pour des plats de poissons gras plus élaborés.

Commentaires

Terroir: Sols à prédominance granitique résultant de la dégradation du substrat rocheux, avec une teneur en calcaire variable d'une parcelle à l'autre, conduisant à des niveaux de pH du sol compris entre 5,7 et 8,2. Viticulture: Les vignes, d'un âge moyen de 25 ans, sont cultivées en sec (sans irrigation) et de manière biologique, toutes les parcelles faisant également partie du programme de durabilité de l'Alentejo. Vinification: Vendanges manuelles nocturnes, suivies d'un tri et d'un pressurage direct sans foulage. Débourage à froid d'environ 12 heures, sans ajout de matière grasse. Fermentation spontanée en cuves sans contrôle de température, permettant des fermentations alcoolique et malolactique naturelles. Le vin de l'année en cours est assemblé à un vin de réserve de solera de 5 ans. La prise de mousse a lieu en bouteille avec des levures libres. Vieilli 36 mois sur latte.

En une ligne