



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



Moreto

ROX031

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 du meilleur vin de l'Alentejo par l'International Wine Challenge.

Reconnaissance

94 points - James Suckling (mill. 2022) Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région viticole	Alentejo	Cépage(s)	100% Moreto
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	Plus de 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Robe rubis intense

Nez

Nez assez concentré de fruits noirs presque mûrs, avec des notes boisées.

Bouche

En bouche, l'attaque est ample, concentrée avec une bonne fraîcheur et structure persistante en fin de dégustation.

Accord mets/vin Parfait avec les viandes de l'entrecôte grillée aux mijotés.

Commentaires

Au pied des montagnes de la Serra d'Ossa, domaine des moines ermites (Chão dos Eremitas) de l'ordre de Saint Paul, la production de vin est ininterrompue depuis le XI^e siècle. En 1397, une bulle papale exempte de droits le vignoble. Une amphore de vin datant du 8^e siècle av. J-C récemment découverte repousse encore plus loin les débuts de la viticulture sur le domaine. C'est un endroit spécial, ça se sent! Deux ruisseaux apportent l'eau de pluie des montagnes et gardent le sol frais dans la chaleur torride de l'Alentejo. Le vignoble a été planté dans les années 1970 avec des cépages qui ont failli disparaître et qui dominaient autrefois la région. Les raisins sont sélectionnés dans une table de tri, 100% égrappés, tombent par gravité en cuve. Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 35 jours, suivie de 18 mois en barriques anciennes.

En une ligne