Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

# Os Paulistas

ROX018

**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**

96 points - James Suckling (mill. 2021) 19/20 points - Revista Grandes Escolhas (mill. 2021) 93 points - Robert Parker (mill. 2020) 97 points - Robert Parker (mill. 2019) 94+ points - Robert Parker (mill. 2018) Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Portugal | **Producteur** | Fitapreta |
| **Région vinicole** | Alentejo | **Cépage(s)** | 35% Tinta Carvalha, 30% Castelão, 15% Moreto, 10% Alfrocheiro, 10% trincadeira |
| **Appellation** | DOC Alentejo | **Conservation** | plus de 10 ans |
| **Service** | 18ºC | | |

**Description**

**Oeil**

Robe rouge rubis avec nuances de violet.

**Nez**

Au nez, beaucoup de fruits rouges des bois.

**Bouche**

Attaque fraîche, bon fruit avec des notes de pomme grenade. Très fin, long et structuré.

**Accord mets/vin**

Mets en valeur les viandes de toutes sortes.

**Commentaires**

Âge moyen des vignes: 50 ans Altitude: 270 mètres Sols : Granitique, texture sableuse, sans agrégats, légèrement acide. Viticulture: certifiée développement durable sans usage d'herbicide. Vinification: Vendanges manuelles nocturnes. Grappes sélectionnées sur table de tri. 30% grappe entière de 70% égrappée, chute par gravité en cuve. Fermentation spontanée et macération de 25 à 40 jours, suivies d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne français. Histoire: Cet endroit est spécial, ça se sent ! Deux ruisseaux apportent l'eau de pluie de la Serra d'Ossa gardant ainsi le sol frais sous la chaleur torride de l'Alentejo, sans jamais abaisser la nappe phréatique en dessous de 5 mètres. C'est ici que la vigne était plantée, au Chão dos Eremitas, "Chão", un ancien terme désignant "plateau", et "Eremitas" se référant aux moines ermites de l'ordre de São Paulo qui y vivaient. Ici, il y a des preuves d'une production de vin ininterrompue depuis le 14ème siècle. Mais l'archéologie va plus loin, découvrant la seule amphore à vin phénicienne de l'intérieur du Portugal, datant du 8ème siècle avant JC. Sucre résiduel: 0.5 g/l

**En une ligne**