

## FICHA TÉCNICA

**Castas:** 50% Touriga Nacional e 50% Cabernet Sauvignon

**Conceito:** Ambas com carácter e personalidade, uma floral e elegante, e a outra potente e plena de textura. Não são originárias do mesmo local, e juntá-las seria improvável. Mas tiveram o tempo necessário para se conhecer em 18 meses de barrica de fino carvalho francês. O resultado é, como todos os encontros, cúmplice, único, uma explosão de aromas... uma "Explosion d'Amour!!"

**Denominação:** Vinho Regional Alentejano.

**Notas de Prova:** Cor Ruby Violeta concentrado, nariz exuberante, rico, quente e guloso. Ataque cheio texturado, intenso. Uma explosão de sensações, uma explosão de Amor.

**Clima:** Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.

**Lançamento:** 7.312 garrafas de 0,75l.

**Solos:** Xistosos.

**Vinificação:** As uvas são suavemente esmagadas e movidas por gravidade para dentro de cubas de inox cuja temperatura é regulada para a fermentação decorrer a 27°C com duas remontagens por dia. A fermentação é espontânea. "Cuvaision" de 21 dias.

**Envelhecimento:** 18 meses em barricas de carvalho francês.

**Álcool:** 15,0% em volume.

**Conservação e Serviço:** Conservar a 12 - 14°C e servir a 16 °C para ser bebido a 18 °C.

**Gastronomia:** Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas.

**Enólogo:** António Maçanita



**Fita Preta Vinhos, Lda.**

Tapada da Ajuda n.º 84 I - D Inovisa - I.S.A.  
1349-017 Lisboa - Portugal

Tel: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Telm: + 351 917 023 127  
info@fitapreta.com | www.fitapreta.com