

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

Tinta Carvalha, Castelão, Moreto, Alfrocheiro e Trincadeira.

### CONCEITO

Os Paulistas, nome dado aos Eremitas da ordem de São Paulo que faziam há tanto tempo neste local o seu vinho, que se perdeu essa data nas memórias. No entanto, a Bula Papal de 1397 isenta "Os Paulistas" de impostos nas suas vinhas, demonstrando a importância deste local. O local é especial, recebe dois riachos que trazem as águas da Serra D'Ossa e que mantêm a água próxima e os solo frescos, não havendo necessidade rega para o bom desenvolvimento das uvas. As uvas, também são de outro tempo, plantadas em 1970, a Tinta Carvalha, o Moreto, o Castelão, o Alfrocheiro e a Trincadeira, demonstram que existiu um outro Alentejo, sem rega e sem castas melhoradas. Um Alentejo que vale a pena recuperar, é esse o nosso tributo aos Paulistas.

### A VINHA CHÃO DOS EREMITAS

Ano de **plantação da vinha:** 1970

**Altitude:** 256-267m

**Localização:** sopé sul da Serra d'Ossa.

**História:** Este lugar é especial, sente-se! Dois riachos trazem as águas das chuvas da Serra, nunca baixando o nível freático da água abaixo dos 5 metros. Era aqui que antigamente se plantava a vinha, existem provas da produção ininterrupta de vinho desde o séc. XIV, mas a arqueologia vai mais longe, pois a descoberta da única ânfora de vinho fenícia do interior do País, que data do séc. VIII a.C, liga este local ao vinho cerca de 900 anos antes da chegada dos Romanos, no que são 3.000 anos de história ligada ao vinho.



### SOLOS

Granitóides com forte presença de calcário ativo, sendo o ph do solo ligeiramente básico.

### VITICULTURA

Uvas em regime de produção biológica certificada, sem uso de herbicidas.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro de 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração entre 25 a 40 dias, seguido de estágio de 18 meses em barricas com mais de três anos de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor ruby com alguns toques violeta, concentração média. No nariz, muito fruto de bosque vermelho, algum mato. Ataque fresco, boa fruta com notas de romã. Muito fino, longo e com estrutura.

### GASTRONOMIA

Um tinto com boa acidez, bom para carnes com alguma gordura, pratos de tacho.

### PRODUÇÃO

4 999 garrafas numeradas de 0.75L lançadas em março 2023.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 14°C para ser servido a 16°C e bebido a 18°C.

**ÁLCOOL:** 13,5% Vol.

### ANÁLISES

50<SO<sub>2</sub><80 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

**ENÓLOGO:** ANTÓNIO MAÇANITA  
**ENÓLOGA:** SANDRA SÁRRIA

Fitapreta Vinhos, Lda.

Paço Morgado de Oliveira, EM527 km10  
7000-016 Graça do Divor, Évora - Portugal

Tlf: +351 915 880 095 | 213 147 297

E-mail: info@fitapreta.com

www.fitapreta.com