

ANTÓNIO MAÇANITA

WINEMAKER





"O Homem sonha, a obra nasce" / "The man dreams, the work is born"
- Fernando Pessoa

A Fitapreta nasce em 2004, do sonho de um jovem enólogo português António Maçanita. Localizada no coração do Alentejo, a nossa adega encontra-se a apenas 10 km de Évora - Cidade Património da UNESCO - e faz do Paço Medieval do Morgado de Oliveira a sua casa, um edifício do século XIV, um dos mais antigos de Évora.

Na Fitapreta produzimos vinhos que refletem o carácter da região do Alentejo, estabelecendo um diálogo permanente entre o que foi o passado e o que poderá ser o futuro desta região.

O estilo de vinificação experimentalista e inovador trouxe a António Maçanita vários prémios:

- Enólogo do Ano e Produtor do Ano (2018 e 2020, Revista de Vinhos);
- Prémio Singularidade (2018, Revista Grandes Escolhas).

Fitapreta was born in 2004, of the dream of a young Portuguese winemaker António Maçanita. Located in the heart of the Alentejo, our winery is just 10 km from Évora - a UNESCO World Heritage City. In 2016, António made the medieval Paço do Morgado de Oliveira his home, a 14th-century building, one of the oldest in the Évora area.

At Fitapreta, we produce wines that reflect the character of the Alentejo region, establishing a permanent dialogue between what once was and what could be the future of this region.

António Maçanita's experimental and modern winemaking style has earned him following awards:

- Winemaker of the Year and Producer of the Year (2018 and 2020, Revista de Vinhos magazine);
- Singularity Award (2018, Revista Vinho Grandes Escolhas).



Gama Clássica | Classic Range

Estes são os nossos clássicos, são os vinhos que produzimos todos os anos e que vão aprendendo dos nossos outros ensaios. É a nossa expressão do Alentejo.

The wines we produce every year and the fruit of our accumulated learning and experience. These are our classics – our vision of Alentejo.

Signature Series

Vinhos ensaístas, experimentalistas, revolucionários, desde o primeiro Branco de Tintas de Portugal ao primeiro Branco de Talha engarrafado. São vinhos exploradores intuitivos, profundos, mas divertidos.

These are our experimental wines. Bold and adventurous, such as Branco de Tintas, Portugal's first white wine from red grapes, or Branco de Talha, Portugal's first bottled amphora white. Our Signature Series offers experimental, yet remarkable and profound wines.

Chão dos Eremitas

A vinha Chão dos Eremitas, com mais de 50 anos, está situada numa zona única e simbólica do Alentejo. Foi no sopé da Serra d'Ossa que os Eremitas de São Paulo plantaram as suas vinhas. Estes vinhos refletem o Alentejo de anos passados.

Our vineyard Chão dos Eremitas, with more than 50 years old, is located in an unique and symbolic part of Alentejo: it was at the base of the Serra d'Ossa mountain that the São Paulo hermits first planted their vines. These wines reflect the Alentejo of years past.



FITAPRETA
TERROIR

PALPITE
RESERVA

PRETA
CUVÉE



Signature Series
by António Maçanita



- CHÃO DOS EREMITAS -



As experiências na Fitapreta são marcadas por vinhos que combinam ancestralidade e inovação e pela boa disposição de uma equipa entusiasta. Junte-se a nós para fazer uma prova de vinhos, descobrir os sabores ancestrais da gastronomia alentejana ou ainda tornar-se enólogo por um dia. As vinhas, o Paço medieval e a nossa adega contemporânea são um convite para celebrar a vida de copo na mão!

A nossa equipa está pronta para recebê-lo de forma exclusiva todos os dias da semana.

At Fitapreta, we offer a selection of experiences that combine heritage and innovation with our enthusiastic team's good humour. Join us for a wine tasting, discover the traditional flavours of the Alentejo's gastronomy or even become a winemaker for a day.

The vineyards, the medieval palace, and our contemporary winery are an invitation to celebrate life with a glass of wine in your hand!

Our team is waiting to welcome you exclusively every day of the week.



Visitas e Provas / Tour & Tasting

Kiss & Fly ☉ 60 min | 30€/pax
 Prova de 3 vinhos + tábua com 1 queijo
Taste 3 wines + cheese board

Big Picture ☉ 90 min | 45€/pax
 Prova de 5 vinhos + tábua de queijos
Taste 5 wines + cheese board

Wine Geek ☉ 120 min | 65€/pax | 2 - 15 pax
 Prova de 7 vinhos + tábua queijos e presunto de porco preto alentejano 100% bolota
Taste 7 wines + cheese and black pig 100% acorn ham board

New & Old Vineyards ☉ 120 min | 100€/pax | 4 - 15 pax
 Prova de 6 vinhos provenientes das nossas vinhas Morgado de Oliveira e Chão dos Eremitas + harmonização com snacks sazonais
Taste 6 wines from our vineyards Morgado de Oliveira e Chão dos Eremitas + food pairing
Prova feita em regime privado | Private Wine tasting

Master of Wine ☉ 150 min | 125€/pax | 4 - 15 pax
 Prova de 10 vinhos + harmonização com snacks sazonais
Taste 10 wines + food pairing
Prova feita em regime privado | Private Wine tasting





Enogastronomia / Food & Wine 8-20 pax

Light Bodied

3 vinhos a copo | wines by the glass
 7 petiscos | snacks
 3 sobremesas | desserts
 65€ /pax

Medium Bodied

4 vinhos a copo | wines by the glass
 1 entrada | entrée
 1 prato | main course
 3 sobremesas | desserts
 75€ /pax

Full bodied

4 vinhos a copo | wines by the glass
 1 entrada | entrée
 2 pratos | main courses
 3 sobremesas | desserts
 85€ /pax

Kids' menu

Sopa caseira | Homemade soup
 1 prato | main course
 1 sobremesa | dessert
 25€ /kid (2+ anos) - 1 sumo



Almoço/lunch: 12h-15h

Enogastronomia / Food & Wine +20 pax

Light Bodied

Palpite Branco & Palipe Tinto

7 petiscos | snacks
3 sobremesas | desserts
65€ /pax

Medium Bodied

Palpite Branco & Palipe Tinto

1 entrada | entrée
1 prato | main course
3 sobremesas | desserts
75€ /pax

Full bodied

Palpite Branco & Palipe Tinto

1 entrada | entrée
2 pratos | main courses
3 sobremesas | desserts
85€ /pax

Kids' menu

Sopa caseira | Homemade soup
1 prato | main course
1 sobremesa | dessert
25€ /kid (2+ anos) - 1 sumo



Almoço/lunch: 12h-15h - Jantar/dinner: 19h30-22h30



Masterclass "António Maçanita's style"

Prova 12 vinhos com equipa de enologia | Taste 12 wines with the winemakers team

Tábua de queijos e presunto de porco preto alentejano 100% de bolota

Cheese and black pork 100% acorn ham board

180 min | 8 - 15 pax | 150€/pax

Iniciação à prova / Introduction to wine tasting by António Maçanita

Guia de Aprendizagem com almoço de harmonização

Full day learning + pairing lunch

10h30 - 18h00 | 8 - 25 pax | a partir de / from 275€/pax

Enólogo por um dia / Winemaker for a day

180 min | min. 6 pax | 80€/pax

Wine & Art

Arte e Prova de Vinhos | Art and Wine Tasting

180 min | 6 - 12 pax | 90€/pax

Da Horta à Mesa / Farm to Table

Culinária & Harmonização de vinhos | Cooking & Wine pairing

180 min | 6 - 15 pax | 150€/pax





Programas sazonais / Seasonal programs

Programa de Vindima Na Adega | *Grape Harvest Programme in the Winery*

150€/pax* (Min. 4 adults)

T-shirt e Chapéu + Visita e Atividades de enologia + Prova de 5 vinhos + Almoço buffet no exterior do Paço Medieval

T-shirt and hat + Tour and winemaking activities + Tasting of 5 wines + Lunch outside the medieval house

*Na Vinha | *In the Vineyard* +35€/pax

Programa de Vindimas Na Adega + vindima manual

Harvest Programme In the Winery + hand harvest

Kids' Experience - Special Harvest 50€/kid

Caça ao cacho de uva + pintura com mosto + prova cega de sumos + almoço

Finding grape bunches + painting with must + juices blind tasting + lunch

Caça ao cacho sob consulta prévia | *Grape hunting upon request*







Cedência de espaço / Venue rentals

Festas | *Parties* *

Celebrações | *Celebrations* *

Eventos Empresariais | *Corporate Events* *

Ativação de marca | *Brand Activation* *

*preços sob consulta | *prices upon request*







Venha conhecer-nos! / Visit us!
✉ enoturismo@fitapreta.com
☎ +351 918 267 220 / +351 918 266 993
(chamada para rede móvel nacional)
📍 Paço Morgado de Oliveira, EM527, km10
7000-016 N.º Sr.ª da Graça do Divor - Évora

Ate já!

Travel light!
we can
Ship your
Wines

