

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA TOURIGA NACIONAL 2022

LETRA A

CONCEITO: A Maçanita Vinhos é um projeto, de dois irmãos e dois enólogos que procuram explorar o terroir do Douro. O DOURO, é a primeira região demarcada do Mundo, criada em 1756. No entanto são tantos e tão diferentes os terroirs e exposições do Douro, que poderia dizer-se Douros. Foi por isso que, entre 1935 - 1947, um sistema de classes de solos no Douro, foi criada que vão da Letra A à Letra F. As parcelas letra A, são as melhores parcelas para o vinho beneficiado, as uvas que amadurecem melhor, as mais próximas ao Rio, onde se encontra a concentração e potência que tanta fama trouxe ao Douro. Este é o nosso Douro Letra A.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, pré-maceração a frio, fermentação espontânea, cuvaison por 32 dias. Estágio em barrica neutra de carvalho francês por 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor violeta escuro concentrada com aroma concentrado de frutos vermelhos; notas subtis de mentol com fruta madura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente.

LANÇAMENTO: 3.333 garrafas em março 2024.

ÁLCOOL: 15%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO: Conservar a 12°C para ser servido a 16°C e ser bebido a 18°C.

GASTRONOMIA: Servir com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas e queijos.

ANÁLISES: Sulfitos: $50 < SO_2 < 60$ mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ENÓLOGOS: Joana Maçanita e António Maçanita.

CONTACTOS:

Maçanita Vinhos, Lda.

Quinta Senhora do Carmo

5085-207 Covas do Douro

Tlf: (+351) 915 292 751 / 913 582 457

E-mail: adega@macanita.com / export@macanita.com

