

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Letra 

Tinto 2022

CASTAS: +20 castas brancas e tintas.

CONCEITO: “Não duvido também aconselhar aos que plantarem vinha para vinho tinto, que não excluam d’ella totalmente uma pequena porção de alguma casta branca, (...) pois é um facto, confirmado por viticultores de muita autoridade, que os vinhos tintos, resultantes da mistura das uvas tintas com uma pequena fracção (1/10) de uvas brancas igualmente finas, são sempre superiores aos que são exclusivamente fornecidos pelas uvas tintas.” Visconde de Villa Maior, 1875, Manual de Viticultura Practica.

ORIGEM: Carlão, 480m - 720m altitude.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

VINIFICAÇÃO: Pré-maceração a frio, fermentação espontâneas em lagarete, cuvaison 28 dias. Estágio 12 meses em inox.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby aberta, no aroma notas minerais, flores brancas e fruta vermelha. Na boca é fresco e vivo, com uma acidez bem marcada, mostrando intensidade e concentração de aroma das vinhas velhas.

LANÇAMENTO: 9 333 garrafas em Junho 2023.

ÁLCOOL: 13,0%

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

GASTRONOMIA: Acompanha peixe de cor escura, tártaros e carnes grelhadas. Queijos e sobremesas pouco doces.

ENÓLOGOS: Joana Maçanita e António Maçanita

CONTACTOS:

MAÇANITA VINHOS, Lda

Peso da Régua - Portugal

Telf: +351 213 147 297

Telm: +351 917 023 127

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

