

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Malvasia Fina by António 2017

CASTAS: 100% Malvasia Fina

CONCEITO : A Maçanita Vinhos é um projecto, de dois irmãos e dois enólogos. Vinhos a duas mãos. Alguns vinhos, apesar de produzidos em conjunto são as preferências, manias ou visões de cada um dos irmãos. A Malvasia Fina é uma casta que oxida com facilidade o que levou ao seu desaparecimento em várias regiões. Nesta Malvasia Fina, abraçamos essa característica, num vinho que em vez de protegermos da oxidação, oxigenámos o mosto, fermentámos em tanques e barricas horizontais, e mantivemos em estágio, sem protecção de sulfuroso até ao engarrafamento, confiando à bâtonnage de borras essa função.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Baixo Corgo - Vila de Piores - as vinhas encontram-se mesmono centro da vila. A 700 metros de altitude viradas a Norte. As vinhas transbordam frescura e riqueza

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa directa de cacho inteiro, fermentação 80% barrica e 20% cuba inox que foram colocadas na horizontal em contacto com as borras. Estágio 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo palha, apresenta no aroma folhas chá, ameixa branca e toques de jerez. Na boca a entrada é densa e cremosa, terminando com uma mineralidade profunda.

LANÇAMENTO: 1.333 garrafas em Abril de 2020.

ÁLCOOL: 13,5%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C.

GASTRONOMIA: Acompanha bem peixes grelhados, saladas compostas e pratos de carnes brancas.

ENÓLOGO S: 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

