

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### AS OLGAS Branco 2017

**CASTAS:** 100% Vinhas Velhas

**CONCEITO:** Como se de uma pauta se tratasse, interpretar o trabalho de outros, é como pegar numa música que já foi cantada 1000 vezes. Existem sempre formas diferentes de a cantar. Esta vinha, em zonas com um encepamento ancestral, tem uma combinação delicada de notas, diga-se castas, que resultam num Clássico (vinho consumo) do Douro. Um conjunto de mais de 20 notas, em que Donzelinha Branco, Reconco, Carrega Branco, são algumas das que já ouvimos tocar, diga-se beber.

**DENOMINAÇÃO:** DOC - Douro.

**ORIGEM:** Carlão, 600 m altitude, vinhas com 85 a 100 anos, Cima Corgo

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa directa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação em barrica com băttonage. Estágio por 10 meses em barricas neutras.

**NOTAS DE PROVA:** Amarelo citrino, nariz fresco e mineral com algumas notas de nata. O ataque é denso, rico com boa acidez.

**LANÇAMENTO:** 864 garrafas em Janeiro de 2019.

**ÁLCOOL:** 13,5%

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO:** Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e ser bebido a 12°C.

**GASTRONOMIA:** Harmonizações com pratos de grelha e de forno.

**ENÓLOGOS:** Joana Maçanita e António Maçanita

**VITICULTOR:** Antero Magalhães

#### 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

