

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### AS OLGAS Tinto 2017

CASTAS: Vinhas velhas com Touriga Nacional, Touriga Franca, Donzelinho Tinto, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Carvalha, Bastardo.

CONCEITO : Como se de uma pauta se tratasse, interpretar o trabalho de outros, é como pegar numa música que ja 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 tinto, Bastardo e Tinta Carvalha 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: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, lagar com pré-maceração a frio com engaço. 100% estágio em barricas neutras durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby. Nariz fresco onde as notas de barrica pouco se se fazem sentir. Ataque elegante com taninos persistentes mas equilibrados. Final Final de boca longo e texturado.

LANÇAMENTO : 733 garrafas em Abril de 2020.

ÁLCOOL: 14,5%

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem carnes vermelhas condimentadas ou pratos de caça.

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

