

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

As Olgas

Branco 2020

CASTAS: Vinha de mistura de +12 castas.

CONCEITO: A Maçanita é um projeto de dois irmãos e enólogos que exploraram os terroirs do Douro. São tantos e tão diferentes que já em 1935 um sistema de classes da Letra A à Letra F, com direito a benefício, e sem direito abaixo de Letra F inicia e mantém-se até hoje. Na Letra A estão as parcelas com maior maturação e que tanta fama trouxeram ao Douro; nas Letra F e seguintes, o contrário. Com menos potência e concentração, foram empurradas para o abandono. Mas existem ainda tesouros esquecidos, vinhas plantadas noutros tempos que confirmam a existência de vários Douros. Esta é uma dessas vinhas.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Carlão, Cima Corgo. Vinhas com 90-110 anos a 480m altitude, solos em transição de xisto para granito, com produção média de 1200kg/ha.

VINIFICAÇÃO: Lavoura a cavalo. Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa directa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação espontânea em barrica com băttonage. Estágio por 12 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: 333 garrafas em Julho de 2022.

ÁLCOOL: 13,0% Vol.

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

GASTRONOMIA: Harmonizações com peixes de forno ou peixe ao sal. Carnes brancas condimentadas e queijos de pasta mole.

ANÁLISES: 90<SO₂<100 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/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

