

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### Malvasia Fina by António 2018

**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 Póiares - as vinhas encontram-se mesmo no centro da vila. A 536 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 30 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:** 826 garrafas em Abril de 2021.

**ÁLCOOL:** 13,0%

**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.

**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

