

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Os Canivéis

Branco 2021

CASTAS: 9 castas brancas tradicionais do Douro.

CONCEITO: Os Canivéis, é um conjunto de parcelas situadas na freguesia de Carlão onde encontramos os solos de transição de xisto para granito. Esta vinha mostra uma composição rara de 9 castas brancas tradicionais do Douro. O resultado é um vinho único que entusiasma pelo que está por explorar no Douro e pela conservação e durabilidade deste Douro que, apesar de subvalorizado, para nós, tem tanto ou mais valor!

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Carlão, 520m altitude, vinhas com 80 a 92 anos, Cima Corgo.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação espontânea, 75% barrica neutra e 25% cuba inox horizontal. Estágio de 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo citrino, suave aroma a citrinos. Na boca o ataque é denso, com acidez equilibrada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência.

LANÇAMENTO: 693 garrafas em maio de 2023.

ALCOOL: 12,0% Vol.

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

GASTRONOMIA: Combina bem com pratos de peixe ou de carne, e pela sua acidez combina na perfeição com peixe mais simples e marisco.

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

