

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Rabigato by Joaquinha 2022

CASTA: 100% Rabigato.

CONCEITO: A Maçanita Vinhos é um projeto, 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. Rabigato é uma das castas brancas mais importantes do Douro, conhecida pela sua frescura e acidez. Testamos aqui o potencial desta casta em extreme, na sua versão mais pura.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Baixo Corgo, Sedielos, a 520m altitude.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa direta de cacho inteiro, fermentação espontânea em cubas horizontais. Estágio 6 meses em inox.

NOTAS DE PROVA: Cor amarela clara, notas de fruta cítrica e doce. Tenso, mineral, com muita persistência.

LANÇAMENTO: 666 garrafas em Maio de 2023.

ÁLCOOL: 12,0% Vol.

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem pratos de carnes brancas, peixe do mar.

ANÁLISES: 50<SO₂<60 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

