

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Touriga Nacional em Rosé 2022

CASTAS: 100% Touriga Nacional

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 Touriga Nacional, a nossa casta de excelência apresenta-se aqui em todo o seu esplendor floral e aromático. Uma verdadeira Touriga Nacional! Mas em Rosé!

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: 50% Cima Corgo: 25% a 200m de altitude e 25% a 540m de altitude; 50% Baixo Corgo a 750m de altitude.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito selectiva em caixas de 20Kg. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação sem a ajuda de bombas. A sangria fermenta espontaneamente a 12°C de forma a manter todo o potencial aromático.

NOTAS DE PROVA: De cor rosa-claro, com toques de cereja, tem um nariz muito intenso a morango maduro. Na boca surpreende é texturado e fresco.

LANÇAMENTO: 25.000 garrafas em Março 2023.

ÁLCOOL: 13,0%

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

GASTRONOMIA: Rosé fresco e elegante. Ideal de pratos de peixe, marisco, saladas, pratos de carnes brancas e comida asiática.

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

