

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

As Olgas

Tinto 2020

CASTAS: Vinha de mistura de 11 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. Desengace parcial da uva combinado com cacho inteiro, maceração por 40 dias. Estágio de 18 meses em barricas neutras de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA: Cor violeta-ruby claro, aberto, com notas de fruta vermelha e aromas balsâmicos. Na boca volume, textura e grande profundidade. Os taninos são firmes e persistentes.

LANÇAMENTO: 666 garrafas em Julho de 2022.

ÁLCOOL: 13,0% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO: Conservar a 12°C para ser servido a 16°C e ser bebido a 18°C.

GASTRONOMIA: Acompanha bem carnes vermelhas condimentadas, pratos de caça e queijos.

ANÁLISES: Sulfitos: $50 < SO_2 < 60$ mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

RATINGS & REVIEWS

91 Robert Parker's Wine Advocate

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

