

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

é SOUSÃO

ou será vinhão?

2021

CASTAS: 100% Sousão

CONCEITO: Casta tintureira (i.e. com cor na polpa) do Norte do país - “*conta-se que veio das margens do rio Lima*” - já escreve Girão em 1822. Diz o mesmo ainda que tem tanta cor que pode-se com as cascas “*fazer huma tinta excelente para cobrir os vinhos faltos de cor*”, como se descrevendo atual o papel do Sousão no Douro. Mais a norte, a mesma casta com o nome viril de Vinhão, bebe-se crua, extreme, tosca e orgulhosa como um bastião dos últimos sinais da ruralidade. Portanto será este o Sousão ou o Vinhão?

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Cima Corgo, 270m altitude, 70m acima do rio.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, lagarete, maceração a frio e estágio de 100% em barrica nova de carvalho francês durante 14 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby elegante e intensa como o Sousão nos pode dar. No aroma sente-se a frescura, ataque aveludado com bom meio de boca e final persistente.

LANÇAMENTO: 2000 garrafas em Abril de 2023.

ÁLCOOL: 13,0%

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego

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

