

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers



## FICHA TÉCNICA

# Folgasão

2022

~~da Joana~~  
~~do António~~ dos dois!

**CASTAS:** 100% Folgasão

**CONCEITO:** Não é fácil acompanhar a diversidade das castas portuguesas, são no total mais de 250 e mais complicado fica quando mudam de nome entre regiões. O Folgasão foi daqui para as ilhas de Zarco, e lá ganhou fama como Terrantez. Este é esse Terrantez que é o Folgasão do Douro, em altitude e que mostra um lado puro, mineral e fresco da casta. Um Folgasão como nunca o provámos. Um Folgasão que não é da Joana nem do António. É o Folgasão dos dois!!

**DENOMINAÇÃO:** DOC - Douro.

**ORIGEM:** Baixo Corgo - Vinhas a 480 metros de altitude.

**VINIFICAÇÃO:** As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa directa de cacho inteiro, fermentação a 14 graus em cuba de inox. Estágio 6 meses em inox.

**NOTAS DE PROVA:** Cor amarelo brilhante. Nariz fresco e intenso. Um Folgasão citrico como nunca vimos, na sua versão mais pura, onde a mineralidade e acidez se acentuam. Na boca é tenso com grande profundidade.

**LANÇAMENTO:** 2.666 garrafas em março 2023.

**ÁLCOOL:** 12%

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

**GASTRONOMIA:** Acompanha bem peixes grelhados, saladas compostas e pratos de carnes brancas.

**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