

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### GOUVEIO by Joaquinha 2022

**CASTAS:** 100% Gouveio

**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. Este é um Gouveio extremo, de altitude, de frescura, que mostra o potencial desta casta, no seu lado puro e mineral. abraçando ao mesmo tempo toda a sua fruta e exuberância.

Um Gouveio da Joaquinha.

**DENOMINAÇÃO:** DOC - Douro.

**ORIGEM:** Baixo Corgo - Vila de Póiares - as vinhas encontram-se mesmo no centro da vila. A 700 metros de altitude viradas a Norte. As vinhas transbordam frescura e riqueza.

**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 pálido com nuances esverdeadas. O Gouveio da Joaquinha é um vinho que expressa a casta na sua versão mais pura, onde a fruta e mineralidade se acentuam. Na boca é tenso com grande profundidade.

**LANÇAMENTO:** 2.200 garrafas em março 2023.

**ÁLCOOL:** 12,5%

**SULFITOS:** 35<SO<sub>2</sub><55mg/L.

**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.

Quinta Senhora do Carmo

5085-207 Covas do Douro

Tlf: (+351) 915 292 751 / 913 582 457

E-mail: [adega@macanita.com](mailto:adega@macanita.com) / [export@macanita.com](mailto:export@macanita.com)

