

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### a Laranja do Norte

Branco 2020

**CASTAS:** Castas tradicionais do Douro.

**CONCEITO:** A Maçanita Vinhos é um projeto, 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 vinho que resulta da última prensa, é o sumo mais concentrado de cor dourada. Esta é a Laranja do Norte, a melhor Laranja, nascida e amadurecida pelo clima nortenho.

**ORIGEM:** Baixo Corgo, vinhas a 540-700m de altitude.

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, após uma prensagem suave, são maceradas por 3 a 4 dias e depois prensadas. A fermentação é espontânea em inox com controlo de temperatura. Estágio 18 meses em inox.

**NOTAS DE PROVA:** Aroma a casca de laranja com notas de favo de mel. Fresco e intenso.

**LANÇAMENTO:** 2.336 garrafas em Julho de 2022.

**ÁLCOOL:** 12,0% Vol.

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO:** Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.

**GASTRONOMIA:** Massas folhadas, tartes de queijo e carnes brancas de forno.

**ANÁLISES:** Sulfitos:  $70 < \text{SO}_2 < 80$  mg/L (limite de sulfitos vinho biológico  $< 150$  mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico  $< 90$  mg/L).

**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)

