

MAÇANITA

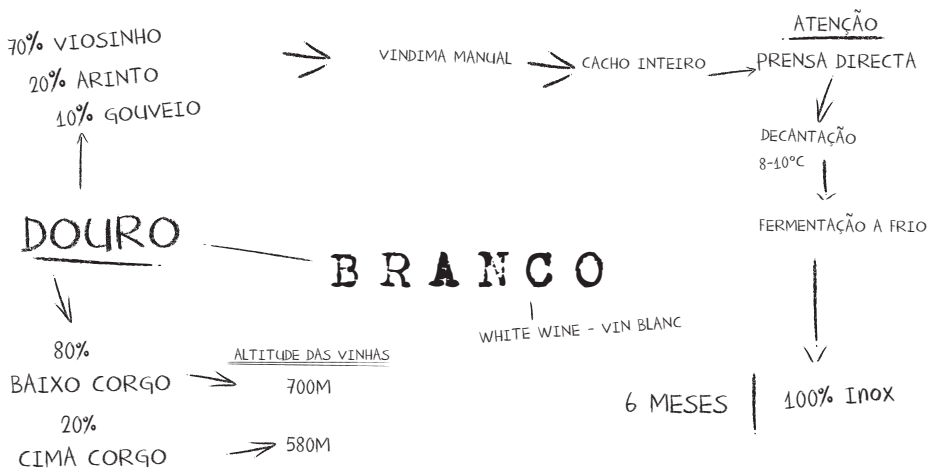
IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA MAÇANITA BRANCO 2022

CONCEITO: Irmãos, enólogos, amigos e a trabalhar juntos há mais de 18 anos e em mais de 15 adegas. Este Maçanita Branco 2022 é isso mesmo, o conjunto das experiências de dois irmãos, dois enólogos, muita discussão, muitas gargalhadas, tudo resumido numa garrafa de vinho. Esperamos que gostem.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.



NOTAS DE PROVA: Cor amarelo brilhante. Nariz fresco e intenso, onde prevalecem as notas florais. Na boca é cremoso com fruta fresca no fim de prova.

LANÇAMENTO: 36.000 garrafas lançadas em março 2023.

ÁLCOOL: 12,5%.

SULFITOS: 30<SO₂<50 mg/L (limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/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 / export@macanita.com

