

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### *Os Canivéis*

Tinto 2020

**CASTAS:** Vinha de mistura de 11 castas.

**CONCEITO:** Os Canivéis são um conjunto de parcelas situadas na freguesia de Carlão onde encontramos os solos de transição de xisto para granito. Esta vinha mostra uma composição de 11 castas. O resultado é um vinho único que entusiasma pelo que está por explorar no Douro e pela conservação e durabilidade deste Douro que, apesar de subvalorizado, para nós, tem tanto ou mais valor!

**DENOMINAÇÃO:** DOC - Douro.

**ORIGEM:** Carlão, Cima Corgo. Vinhas com 80 a 92 anos a 510m de altitude, solos em transição de xisto para granito com a produção média 1800kg/ha.

**VINIFICAÇÃO:** Lavoura a cavalo. Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace parcial da uva combinado com cacho inteiro, maceração por 40 dias. Estágio de 18 meses em barricas neutras de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA:** Cor violeta-ruby claro, aberto, com notas de fruta fresca e chocolate negro. Na boca a entrada é cremosa, com taninos firmes e longos.

**LANÇAMENTO:** 666 garrafas em Julho de 2022.

**ÁLCOOL:** 14,5% Vol.

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

**GASTRONOMIA:** Acompanha carnes escuras, comida asiática e queijos picantes.

**ANÁLISES:** 50<SO<sub>2</sub><60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

## RATINGS & REVIEWS

93 Robert Parker's Wine Advocate

**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)

