

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Pala Pinta

Branco 2021

CASTAS: Vinha de mistura de 7 castas brancas.

CONCEITO: A Maçanita é um projeto de dois irmãos e enólogos que exploraram os terroirs do Douro. São tantos e tão diferentes que já em 1935 um sistema de classes da Letra A à Letra F, com direito a benefício, e sem direito abaixo de Letra F inicia e mantém-se até hoje. Na Letra A estão as parcelas com maior maturação e que tanta fama trouxeram ao Douro; nas Letra F e seguintes, o contrário. Com menos potência e concentração, foram empurradas para o abandono. Mas existem ainda tesouros esquecidos, vinhas plantadas noutros tempos que confirmam a existência de vários Douros. Esta é uma dessas vinhas.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Carlão, Cima Corgo. Vinhas com 120-140 anos a 535m altitude, solos de granito, com produção média de 1100kg/ha.

VINIFICAÇÃO: Lavoura a cavalo. Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa directa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação em barrica. Estágio de 12 meses em barricas neutras.

NOTAS DE PROVA: Amarelo citrino, nariz desconcertante, complexo, notas de fruta de polpa branca. O ataque é fresco e rico com grande profundidade.

LANÇAMENTO: 340 garrafas em maio de 2023.

ÁLCOOL: 13,0% Vol.

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

GASTRONOMIA: Acompanha pratos ricos e também pratos intensos de pureza.

ANÁLISES: $100 < SO_2 < 110$ mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L).

RATINGS & REVIEWS

94+ 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 / export@macanita.com

