

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Pala Pinta

Tinto 2020

CASTAS: Vinha de mistura de cerca de 20 castas.

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 110-130 anos a 580-720m altitude, solos em transição de xisto para granito, com produção média de 1100kg/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 aromas a resina. Na boca grande complexidade, textura e profundidade.

LANÇAMENTO: 333 garrafas em março 2023.

ÁLCOOL: 13,0% Vol.

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

GASTRONOMIA: Acompanha pratos ricos e intensos.

ANÁLISES: 50<SO₂<60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

RATINGS & REVIEWS

95 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

