

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Viosinho

by Joaquinha 2022

CASTA: 100% Viosinho.

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 Viosinho dos altos, a 700m de altitude, onde frescura mostra todo o potencial da casta, no seu lado puro e mineral, abraçando ao mesmo tempo toda a sua fruta e exuberância. Um Viosinho dos altos.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Baixo Corgo, Póiares, a 700m altitude, vinha com 15 anos.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa direta de cacho inteiro, fermentação espontânea em cubas horizontais. Estágio 5 meses em inox.

NOTAS DE PROVA: Um vinho fresco, puro e mineral que abraça ao mesmo tempo toda a fruta e exuberância da casta Viosinho. Aroma ananás, com notas de fruta cítrica.

LANÇAMENTO: 2.800 garrafas em Fevereiro de 2023.

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem ostras, mariscos, massas, peixes grelhados, saladas compostas e pratos de carnes brancas.

ANÁLISES: 30<SO₂<50 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/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 / export@macanita.com

