

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHE TECHNIQUE

Malvasia Fina

by António 2017

CÉPAGE: 100% Malvasia Fina

CONCEPT: Maçanita Vinhos est un projet d'un frère et une sœur deux vigneron. Vins produit à deux mains. Certains vins, bien que produit ensemble, sont la vision et la passion de chaque frère. Malvasia Fina a la réputation d'oxyder facilement, conduisant à sa disparition dans diverses régions. Dans ce Malvasia Fina, au lieu de protéger de l'oxydation, nous avons favorisé l'oxydation par fermentation dans des cuves horizontales et en fûts. Le vin conservé sur le vieillissement sans protection de soufre jusqu'à la mise en bouteille, les remplaçant par bâtonnage des lies.

DÉNOMINATION: DOC - Douro.

ORIGINE: Baixo Corgo - Póvoa do Varzim - les vignobles sont 700m d'altitude. Tous les vignobles débordent fraîcheur et richesse.

VINIFICATION: Vendanges manuelles en caisses de 18kg. Dans la cave, pressurage de grappes entières. 14°C fermentation 80% en fûts et 20% en cuvée avec bâtonnage des lies. Vieillessement de 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION: Paille couleur jaune avec les arômes de thé, prune blancs et cerise. Bouche dense et crémeux avec une minéralité profonde.

LANCEMENT: 1.300 bouteilles en février 2020.

ALCOOL: 13,5%

CONSERVATION ET SERVICE: Conserver à 6-8°C et servir à 10°C.

GASTRONOMIE: Accompagne bien les poissons grillés, les salades composées et les plats de viandes blanches.

OENOLOGUES: Joana Maçanita et António Maçanita

CONTACTS:

MAÇANITA VINHOS, Lda

Peso da Régua - Portugal

Tel: +351 213 147 297

Mobile: +351 917 023 127

E-mail: geral@macanita.com / export@macanita.com

