

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHE TECHNIQUE

Quanto +

**Arinto** + gosto de ti 2017

**CÉPAGES:** 100% Arinto

**CONCEPT:** Le cépage Arinto est le symbole de la pureté, du nerf, de la tension. On pense que son origine est plus au Sud, là où Wellington a réussi à faire reculer Napoléon, et d'où sont nés des vins devenus célèbres auprès de l'Empire anglais. C'est aujourd'hui un des cépages les mieux représentés au Portugal, faisant partie du squelette des blancs dans presque toutes ses régions. Cet Arinto provient de la région du Douro, où il a été vendangé à 550m d'altitude, dans des conditions extrêmes. Son caractère montagnard lui est intrinsèque, mais on lui a ensuite laissé le temps de mûrir. Un Arinto pur et dur. Et plus l'Arinto se révèle, plus on l'aime!

**DÉNOMINATION:** DOC - Douro.

**ORIGINE:** 550 m altitude - Douro Supérieur

**VINIFICATION:** Vendange manuelle très sélective en caisses de 18kg. Pressurage direct sans écrasement. Decantation à froid. La fermentation en fûts avec batonnage. Vieillesse pendant 18 mois sur lies en barriques neuves et 7 mois en bouteille.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Jaune citric, au nez il est frais et minéral avec des notes de crème fraîche. L'attaque est dense, riche avec une bonne acidité.

**LANCEMENT:** 1.153 bouteilles en Septembre 2019.

**ALCOOL:** 13,0%

**CONSERVATION ET SERVICE:** Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C et bu à 12°C.

**GASTRONOMIE:** Accompagne bien avec plats grillés et four.

**OENOLOGUES:** Joana Maçanita et António Maçanita

## CONTACTS:

MAÇANITA VINHOS

Quinta Nossa Senhora do Carmo  
CM1268 Rota do Património da Humanidade do Douro  
Ferrão - Douro

Tel: +351 213 147 297

Cell +351 917 023 127 / +351 919 247 318

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

