

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHE TECHNIQUE

GOUVEIO by Joaquinha 2018

CÉPAGE: 100% Gouveio

CONCEPT: Maçanita Vinhos est un projet d'un frère et une sœur deux vignerons. Vins produit à deux mains. Certains vins, bien que produit ensemble, sont la vision et la passion de chaque frère. Ça est un Gouveio extrême, des vignobles de haute altitude, soufflant avec de la fraîcheur. Ce vin montre le potentiel de ce cépage, pur et minéral, embrassant en même temps tous ses fruits et exhubérance. Ça cest le Gouveio de Joaquinha.

DÉNOMINATION: DOC - Douro.

ORIGINE: Baixo Corgo - Póiares Village - 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 en cuvée. Vieillessement de 6 mois en cuvée inox.

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur jaune pâle avec des nuances verts. Ce Gouveio by Joaquinha exprime ce cépage indigène dans sa version la plus pure où la minéralité et le fruit sont plus fort. La bouche est tendue avec une bonne profondeur.

LANCEMENT: 2.000 bouteilles en Février 2019

ALCOOL: 12,5%

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

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

OENOLOGUES: Joana Maçanita et António Maçanita

CONTACTS:

MAÇANITA VINHOS, Lda

Peso da Régua - Portugal

Telf: +351 213 147 297

Telm: +351 917 023 127

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

