

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA MAÇANITA RESERVA 2023

CASTAS: 40% Sousão, 40% Touriga Nacional, 20% mistura de castas tradicionais do Douro.

CONCEITO: Irmãos, enólogos, amigos e a trabalhar juntos há mais de 20 anos e em mais de 18 adegas. Este Maçanita Reserva Tinto 2023 é isso mesmo, o conjunto das experiências de dois irmãos, dois enólogos, muita discussão, muitas gargalhadas, tudo resumido neste Reserva dos Irmãos. Esperamos que gostem.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, pré-maceração a frio, fermentação espontânea, cuvaison por 26 dias. Estágio de 18 meses em barrica neutra de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA: Cor violeta escuro com aroma concentrado de frutos vermelhos. Taninos redondos. Final de boca é intenso e persistente.

LANÇAMENTO: 13 333 garrafas em setembro 2025.

ÁLCOOL: 14 %

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

GASTRONOMIA: Acompanha pratos de carnes brancas e vermelhas, tanto na cozinha tradicional como na cozinha moderna.

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

