

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

Quanto +

**Arinto** + gosto de ti 2016

**CASTAS:** 100% Arinto

**CONCEITO:** Arinto é símbolo pureza, nervo e tensão. Acredita-se que a sua origem está mais para Sul onde Wellington travou Napoleão e ao mesmo tempo fez os vinhos desta casta famosos lá para os reinos de Inglaterra. Hoje pode dizer-se que é uma das castas mais bem distribuídas em Portugal, fazendo parte do esqueleto dos brancos de quase todas as regiões. Este é um Arinto duriense, vindimado a 550 m, na sua versão estreme. Nasceu com a revelia e carácter de montanha e depois foi-lhe dado tempo para crescer. Um Arinto que é muito Arinto.

“E Arinto! Para nós quanto mais Arinto mais gostamos de ti”.

**DENOMINAÇÃO:** DOC - Douro.

**ORIGEM:** 550 m altitude, Douro Superior

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa directa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação em barrica nova com băttonage. Estágio de 18 meses sobre borra fina seguido de 7 meses em garrafa antes do lançamento.

**NOTAS DE PROVA:** Amarelo citrino, nariz fresco e mineral com algumas notas de nata. O ataque é denso, rico com boa acidez.

**LANÇAMENTO:** 900 garrafas em Outubro de 2018.

**ÁLCOOL:** 12,5%

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO:** Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e ser bebido a 12°C.

**GASTRONOMIA:** Harmonizações com pratos de grelha e de forno.

**ENÓLOGOS:** Joana Maçanita e António Maçanita

**CONTACTOS:**

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

