

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Quanto +

Arinto + gosto de ti 2017

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: 1.157 garrafas em Setembro de 2019.

ÁLCOOL: 13,0%

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

