

MAÇANITA

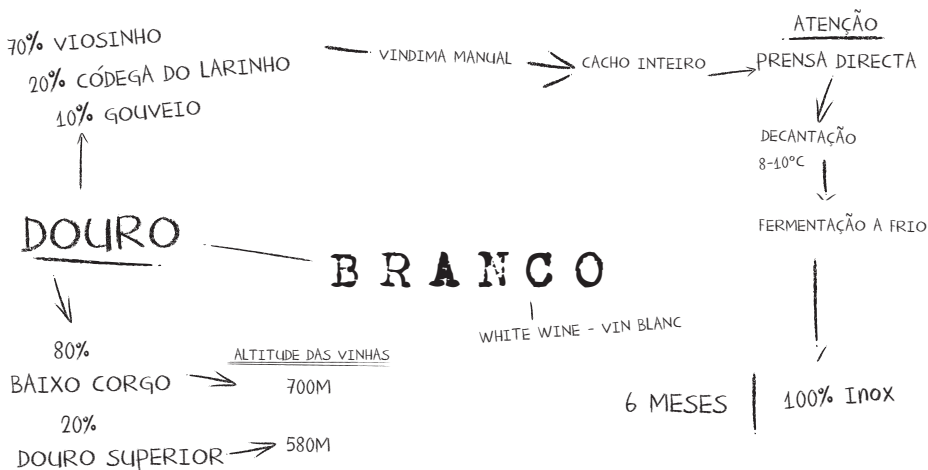
IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA MAÇANITA BRANCO 2017

CONCEITO: Irmãos, enólogos, amigos e a trabalhar juntos há mais de 10 anos e em mais de 14 adegas. Este Maçanita Branco 2017 é isso mesmo, o conjunto das experiências de dois irmãos, dois enólogos, muita discussão, muitas gargalhadas, tudo resumido numa garrafa de vinho. Esperamos que gostem.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.



NOTAS DE PROVA: Cor amarelo brilhante. Nariz fresco e intenso, onde prevalecem as notas florais. Na boca é cremoso com fruta fresca no fim de prova.

LANÇAMENTO: 7.300 garrafas em Fevereiro de 2018.

ÁLCOOL: 12,5%

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem peixes grelhados, saladas compostas e pratos de carnes brancas.

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

