

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

GOUVEIO by Joaquinha 2018

CASTAS: 100% Gouveio

CONCEITO: A Maçanita Vinhos é um projecto, de dois irmãos e dois enólogos. Vinhos a duas mãos, alguns vinhos, apesar de produzidos em conjunto são as preferências, manias ou visões de cada um dos irmãos. Este é um Gouveio extremo, de altitude, de frescura, que mostra o potencial desta casta, no seu lado puro e mineral. abraçando ao mesmo tempo toda a sua fruta e exuberância. Um Gouveio da Joaquinha.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Baixo Corgo - Vila de Poiães - as vinhas encontram-se mesmo no centro da vila. A 700 metros de altitude viradas a Norte. As vinhas transbordam frescura e riqueza.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa directa de cacho inteiro, fermentação a 14 graus em cuba de inox. Estágio 6 meses em inox.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo pálido com nuances esverdeadas. O Gouveio da Joaquinha é um vinho que expressa a casta na sua versão mais pura, onde a fruta e mineralidade se acentuam. Na boca é tenso com grande profundidade.

LANÇAMENTO: 2.000 garrafas em Fevereiro de 2019.

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

