

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

AS OLGAS Branco 2016

CASTAS: 100% Vinhas Velhas

CONCEITO: Como se de uma pauta se tratasse, interpretar o trabalho de outros, é como pegar numa música que já foi cantada 1000 vezes. Existem sempre formas diferentes de a cantar. Esta vinha, em zonas com um encepamento ancestral, tem uma combinação delicada de notas, diga-se castas, que resultam num Clássico (vinho consumo) do Douro. Um conjunto de mais de 20 notas, em que Donzelinha Branco, Reconco, Carrega Branco, são algumas das que já ouvimos tocar, diga-se beber.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Carlão, 600 m altitude, vinhas com 85 a 100 anos, Cima Corgo

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa directa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação em barrica com băttonage. Estágio por 10 meses em barricas neutras.

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

LANÇAMENTO: 1.048 garrafas em Setembro de 2018.

ÁLCOOL: 13,5%

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

VITICULTOR: Antero Magalhães

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

