

# MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister  
one wine two winemakers

## FICHA TÉCNICA

### AS OLGAS Tinto 2016

**CASTAS:** Vinhas velhas com Touriga Nacional, Touriga Franca, Donzelinho Tinto, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Carvalha, Bastardo.

**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 tinto, Bastardo e Tinta Carvalha 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:** As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, lagar com pré-maceração a frio com engaço. 100% estágio em barricas neutras durante 18 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor ruby. Nariz fresco onde as notas de barrica pouco se se fazem sentir. Ataque elegante com taninos persistentes mas equilibrados. Final Final de boca longo e texturado.

**LANÇAMENTO:** 1.188 garrafas em Setembro de 2018.

**ÁLCOOL:** 14,0%

**CONSERVAÇÃO E SERVIÇO:** Conservar a 12°C para ser servido a 16°C e ser bebido a 18°C.

**GASTRONOMIA:** Acompanha bem carnes vermelhas condimentadas ou pratos de caça.

**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

