

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

é SOUSÃO

ou será vinhão?

CASTAS: 100% Sousão

CONCEITO: Casta tintureira (i.e. com cor na polpa) do Norte do país - “*conta-se que veio das margens do rio Lima*” - já escreve Girão em 1822. Diz o mesmo ainda que tem tanta cor que pode-se com as cascas “*fazer huma tinta excelente para cobrir os vinhos faltos de cor*”, como se descrevendo atual o papel do Sousão no Douro. Mais a norte, a mesma casta com o nome viril de Vinhão, bebe-se crua, extreme, tosca e orgulhosa como um bastião dos últimos sinais da ruralidade. Portanto será este o Sousão ou o Vinhão?

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Cima Corgo, 70 m altitude

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, lagarete, maceração a frio e estágio de 100% em barrica nova de carvalho francês durante 11 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby elegante e intensa como o Sousão nos pode dar. No aroma sente-se a frescura de uma vinha de altitude. Ataque aveludado com bom meio de boca e final persistente.

LANÇAMENTO: 1.200 garrafas em Janeiro de 2017.

ÁLCOOL: 12,5%

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

GASTRONOMIA: Acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego

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

