

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHE TECHNIQUE

AS OLGAS Blanc 2016

CÉPAGES: 100% Vieilles vignes

CONCEPT: Comme s'il s'agissait d'une partition, interpréter le travail des autres c'est comme reprendre une chanson interprétée par 1000 voix différentes. Il existe toujours une nouvelle façon de la chanter. Cette vigne, dont certains pieds sont ancestraux, possède un mélange subtil de notes, entendons par là cépages, qui se traduisent en un Classique du Douro. Un assortiment de plus de 20 notes, dans lesquelles Donzelinha Branco, Reconco, Carrega Branco, sont certaines des notes que nous avons déjà entendues, entendons par là dégustées.

DÉNOMINATION: DOC - Douro.

ORIGINE: Carlão, 600 m altitude, vignes avec 85 a 100 ans, Cima Corgo.

VINIFICATION: Vendange manuelle très sélective en caisses de 18kg. Pressurage direct sans écrasement. Decantation à froid. La fermentation en fûts avec batonnage. Vieillesse pendant 10 mois en barriques neutre.

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune citric, au nez il est frais et minéral avec des notes de crème fraîche. L'attaque est dense, riche avec une bonne acidité.

LANCEMENT: 1.048 bouteilles en Septembre 2018.

ALCOOL: 13,5%

CONSERVATION ET SERVICE: Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C et bu à 12°C.

GASTRONOMIE: Accompagne bien avec plats grillés et four.

OENOLOGUES: Joana Maçanita et António Maçanita

VITICULTEUR: Antero Magalhães

CONTACTS:

MAÇANITA VINHOS

Quinta Nossa Senhora do Carmo
CM1268 Rota do Património da Humanidade do Douro
Ferrão - Douro

Telf: +351 213 147 297

Cell: +351 917 023 127 / +351 919 247 318

E-mail: geral@macanita.com / export@macanita.com

