

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHE TECHNIQUE

é SOUSÃO

2015

ou será vinhão?

CÉPAGES: 100% Sousão

CONCEPT: Cépage teinturier (variété de raisin dont la pulpe est colorée) du Nord du pays - "*on raconte qu'il vient des bords du fleuve Lima*" - écrivait déjà Girão en 1822. Il affirmait également qu'il a tellement de couleur que "*l'on pourrait avec les peaux faire une excellente teinture qui compenserait les vins souffrant d'un manque de couleur*". Cela décrit en réalité le rôle actuellement donné au Sousão dans le Douro. Plus au Nord, le même cépage au nom viril de "Vinhão", se boit cru, extrême, rustique et fier, comme un gardien des derniers signes de la ruralité. Alors... ce vin est-il un Sousão ou un Vinhão?

DÉNOMINATION: DOC - Douro.

ORIGINE: Cima Corgo, 70 m altitude

VINIFICATION: Vendange manuelle très sélective en caisses de 18kg. Fermentation en lagar avec macération à froid et vieillissement 100% en barrique neuve pendant 11 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur ruby élégante et intense. Aroma fraîche. Attaque est velours avec une finale en bouche intense et persistante.

LANCEMENT: 1.200 bouteilles en Janvier 2017.

ALCOOL: 12.5%

CONSERVATION ET SERVICE: Conserver à 12°C pour être servi à 16°C et bu à 18°C.

GASTRONOMIE: Accompagne bien les plats de casserole, de chasse et agneau.

OENOLOGUES: Joana Maçanita et António Maçanita

CONTACTS:

MAÇANITA VINHOS, Lda

Peso da Régua - Portugal

Tel: +351 213 147 297

Cell: +351 917 023 127

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

