

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Folgasão

2019

~~da Joana~~
~~do António~~ dos dois!

CASTAS: 100% Folgasão

CONCEITO: Não é fácil acompanhar a diversidade das castas portuguesas, são no total mais de 250 e mais complicado fica quando mudam de nome entre regiões. O Folgasão foi daqui para as ilhas de Zarco, e lá ganhou fama como Terrantez. Este é esse Terrantez que é o Folgasão do Douro, em altitude e que mostra um lado puro, mineral e fresco da casta. Um Folgasão como nunca o provámos. Um Folgasão que não é da Joana nem do António. É o Folgasão dos dois!!

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Baixo Corgo - Vinhas a 480 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 kg. Na adega, prensa directa de cacho inteiro, fermentação a 14 graus em cuba de inox. Estágio 6 meses em inox.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo brilhante. Nariz fresco e intenso. Um Folgasão citrico como nunca vimos, na sua versão mais pura, onde a mineralidade e acidez se acentuam. Na boca é tenso com grande profundidade.

LANÇAMENTO: 1.920 garrafas em Março de 2020.

ÁLCOOL: 11,5%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C.

GASTRONOMIA: Acompanha bem peixes grelhados, saladas compostas e pratos de carnes brancas.

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

