

Maçanita Touriga Nacional Em Rosé 2023

Bodega: Maçanita Vinhos

Zona: D.O.C. Douro

Variedades: Touriga Nacional

Alc: 12 % Vol.

Viñedos:

50% río arriba: 25% a 200m de altitud y 25% a 540m de altitud; 50% río abajo a 750m de altitud.

Elaboración:

Tras una vendimia manual muy selectiva en cajas de 20 kg, los racimos se seleccionan cuidadosamente en una mesa de selección y, a continuación, las uvas se estrujan suavemente y se transportan a los tanques de fermentación sin bombas. Se fermenta espontáneamente a 12 °C para conservar todo su potencial aromático.

¿Qué esperar de este vino?

De color rosa claro, con toques de cereza, presenta un aroma muy intenso a fresa madura. En boca sorprende su textura y frescura.



Maridajes:

Rosado fresco y elegante. Ideal para acompañar pescados, mariscos, ensaladas, carnes blancas y comida asiática.

Tª de servicio recomendada:

Conservar a 6 - 8 °C, servir a 10°C

“Inconformista, disruptivo, incómodo, audaz, inquieto, cautivador.”

Estos son algunos de los adjetivos poco comunes que pueden describir tanto a António Maçanita, enólogo y consultor, como a los vinos que crea. António Maçanita comenzó en el mundo del vino en el año 2000, en las Azores, pero no fue hasta 2004, a los 23 años, que elaboró su primer vino.



Los vinos de António Maçanita se elaboran en diferentes regiones, pero con un principio rector muy firme: la recuperación histórica y la valoración de las características inherentes de las variedades de uva y las regiones, sin seguir modas, sino creándolas, a veces sin querer. Los vinos de António Maçanita y su producción demuestran claramente su dedicación al terroir y al desarrollo local sostenible.