

Maçanita Branco 2023

Bodega: Maçanita Vinhos

Zona: D.O.C. Douro

Variedades: Viosinho, Arinto,
Gouveio

Alc: 12,5 % Vol.

Viñedo:

Sus viñas el 80% río abajo a una altitud de 700m y el 20% río arriba a una altitud de 580m.

Elaboración:

Tras una vendimia manual, el racimo entero se lleva directamente a la prensa. Después de su decantación entre 8-10°C, se fermenta en acero inoxidable y permanece en el depósito durante 6 meses para su crianza.

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo brillante, nariz fresca e intensa, con predominio de notas florales. En boca es cremoso, con un final de fruta fresca.



Maridajes:

Marida bien con pescado a la parrilla, ensaladas mixtas y carnes blancas

Tª de servicio recomendada:

Conservar entre 6 y 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.