



Maçanita Tinto 2022

Bodega: Maçanita Vinhos

Zona: D.O.C. Douro

Variedades: Touriga Nacional, Viñas viejas, Sousão

Alc: 13,5 % Vol.

Viñedos:

Viñedos de más de 80 años.

Sus viñas tienen un 40% de altitud por debajo de los 100m y un 60% por encima de los 100m.

Elaboración:

Cosecha manual, despalillado, simplemente se parte la baya, premaceración en frío. Fermentación espontánea y crianza de 12 meses en acero inoxidable.

¿Qué esperar de este vino?

Color violeta rubí concentrado, nariz intensa y madura con notas florales de fruta negra. Con cuerpo, redondo y con buena persistencia.

Un tinto expresivo, fruto del viaje de dos hermanos, combina encanto y experiencia en cada copa.



Maridajes:

Combina bien con carnes picantes y quesos.

Tª de servicio recomendada:

Conservar a 12°C, servir a 16°C

JUN
20
25

“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.