



Maçanita Letra F 2023

Bodega: Maçanita Vinhos

Zona: D.O.C. Douro

Variedades: Mezcla de más de 65 variedades tintas y blancas

Alc: 12 % Vol.

Viñedos:

Río arriba, 480m - 720m altitud.

Elaboración:

Maceración pre-fermentativa en frío. Se fermenta espontáneamente en un pequeño lagar y, a continuación, se realiza una maceración pelicular posterior durante 28 días. Crianza de 10 meses en acero inoxidable.

¿Qué esperar de este vino?

De color rubí abierto, aroma a notas minerales, flores blancas y frutos rojos. En boca es fresco y vivo, con una acidez bien marcada, que muestra la intensidad y concentración del aroma de viñas viejas.



Maridajes:

Marida bien con pescados oscuros, tartar y carnes a la parrilla. Quesos y postres ligeramente dulces.

Tª de servicio recomendada:

Conservar a 12 °C, servir a 16°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.