

## Maçanita Letra A 2022

**Bodega:** Maçanita Vinhos

**Zona:** D.O.C. Douro

**Variedades:** Touriga Nacional

**Alc:** 15 % Vol.

### Viñedos:

El Duero es la primera región demarcada del mundo, creada en 1756. Sin embargo, existen tantos y tan diferentes terroirs y exposiciones en el Duero que podría llamarse Dueros. Por ello, entre 1935 y 1947, se creó un sistema de clases de suelo en el Duero, que abarca desde la Letra A hasta la Letra F. Las parcelas con la Letra A son las mejores para el mejor vino, las uvas con mejor maduración, los quesos más mentolados y los más ricos. Cerca del río, donde se encuentra la concentración y la potencia que dieron tanta fama al Duero. Esta es nuestra Letra A del Duero.

### Elaboración:

La uva se vendimia a mano y se transporta en cajas de 18 kg. En bodega, premaceración en frío, fermentación espontánea y encubado durante 32 días. Crianza en barricas neutras de roble francés durante 18 meses.

### ¿Qué esperar de este vino?

Color violeta oscuro concentrado con un aroma intenso a frutos rojos; sutiles notas mentoladas con fruta madura y taninos redondos. El final es intenso y persistente.



### Maridajes:

Servir con platos de caza o carnes rojas sazonadas y quesos.

### 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.